



PETITE CREME AUX EPICES DOUCES



Pour 6 personnes:

- 3 gros œufs + 4 jaunes
- 7,5 dl de lait
- 75 g de sucre en poudre
- 1:2 gousse de vanille grattée
- 1 ½ étoile de badiane ou 5 cm de bâton de fenouil séché
- 1 ½ càc de cannelle
- 2 càs de noisettes torréfiées et grossièrement concassées

Préchauffer le four à 180° et mettre un plat contenant 3cm d'eau dans lequel vous poserez vos (ou votre) plat contenant l'appareil à cuire.

Faire chauffer le lait avec la badiane et les graines de vanille, porter à ébullition et laisser reposer quelques mn en enlevant l'anis étoilé.

Battre les oeufs avec le sucre. Ajouter la cannelle et remuer pour l'incorporer entièrement sans grumeaux. Juste avant l'ébullition, verser doucement le lait sur les œufs sucrés en remuant sans arrêt. Remplir votre plat ou les grands ramequins et poser le (ou les) dans le bain-marie au four. Au bout de 3 mn, baisser la température pour atteindre 150°.

Cuire jusqu'à ce que la crème soit prise (environ ½ heure pour les ramequins).

A la sortie du four, garnir le dessus des crèmes avec le noisettes torréfiées et déguster tiède ou froid.