

MES TABLES DE FETES



Ingrédients pour une dizaine de crèmes

- 250 g de framboises
- 120 ml de lait
- 250 ml de crème fraîche
- 100 g de sucre semoule
- 1 sachet de sucre vanillé
- 5 jaunes d'oeufs
- 10 c à café de lémon curd
- 50 g de cassonade
- 1 dizaine de framboises pour le décor

Préchauffer le four T5 (150°)

Battre les jaunes d'oeufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, ajouter le sucre vanillé.

Dans une casserole faire chauffer le lait et la crème arrêter au premier frémissement.

Verser le lait chaud sur les oeufs battus, lentement, sans cesser de remuer.

Dans vos récipients disposer les framboises au fond, saupoudrer d'un peu de sucre, ajouter une c à café de lémon curd au centre et verser délicatement la crème par dessus. Disposer vos moules dans la lèche frite du four que vous aurez rempli d'un fond d'eau et faire cuire environ 40/45 minutes.

Laisser refroidir 2 bonnes heures. Saupoudrer de la cassonade et faire caraméliser soit au chalumeau soit sous le grill du four quelques minutes.

Décorer des framboises restantes et déguster.

Nota : Le lémon curd apporte une note acidulé et parfume agréablement ces petites crèmes

<http://mestablesdefetes.canalblog.com>