

## MES TABLES DE FETES



### Petite crème mandarine parfumée à la fève de Tonka

#### Ingrédients

- 4 oeufs
- 25 cl de crème fraîche
- 25 cl de lait
- 110 g de sucre poudre
- 200/250 g de marmelade de mandarines
- 1 fève de tonka râpée
- sucre cassonade pour le dessus

**Préchauffer le four T5**

**Battre le sucre et les oeufs jusqu'à ce que le mélange blanchisse.**

**Faire bouillir le lait et la crème dans une casserole, ajouter la marmelade de mandarines, la fève tonka râpée et bien mélanger.**

**Verser le mélange lait/marmelade chaud sur les oeufs et fouetter. Remplir les coupelles et les placer dans le lèche frites du four rempli d'un fond d'eau pour environ 45 mn.**

**Saupoudrer de cassonade et mettre sous le grill du four pour 5 mn ou servez vous d'un chalumeau pour brûler vos crèmes. Déguster tiède, c'est bien meilleur, mais vous pouvez conserver ces petites crèmes quelques jours au réfrigérateur.**

<http://mestablesdefetes.canalblog.com>