

Crème quatre coins

Aujourd'hui , je vous donne une recette que je fais assez souvent tellement elle est appréciée par ma petite famille.Elle est facile à réaliser,donne de l'éclat dans le plat de service et de plus,on peut manger directement dans le plat et attaquer à la petite cuillère les parfums que l'on aime le mieux.Vous l'aurez deviné,c'est une crème divisée en quatre parfums....vanille,caramel,chocolat et café et réunis dans le même plat. Elle peut aussi être dans d'autre parfum et là,c'est vous qui choisirez.Les enfants ont particulièrement aimé manger dans le plat.Je ne sais pas si chez vous c'est pareil,mais mes enfants n'appréciaient pas les crèmes que je faisais à la maison.Ils préféraient les yaourts venant des supermarchés.Quelle catastrophe!!!!Quand j'ai réalisé celle-ci,miracle!!!!,ils l'aiment beaucoup. Peut être est-ce dû au fait de piocher directement dans le plat avec la petite cuillère qui leur a plu!!!!



Ingrédients:1 litre de lait,3 jaunes d'oeufs,2 oeufs entiers,150g de sucre,80g de farine,60 g de beurre.

Pour les parfums:1 cuillère à café d'extrait de café,1 à 2 cuillères à soupe de cacao,quelques gouttes de vanille liquide,8 morceaux de sucre(pour le caramel).

Préparation:

Faire bouillir le lait. Pendant ce temps,délayer les oeufs(deux entiers et les 3 jaunes)avec le sucre et la farine. Verser sur ce mélange le lait bouillant, par petites quantités d'abord,puis plus vite. Reverser dans la casserole et faites épaissir en remuant vivement jusqu'au premier bouillon.A ce moment, ajouter le beurre hors du feu et verser la crème dans quatre récipients.

Parfumer chacun différemment:le premier à l'extrait de café(ou de café soluble),le second au cacao,le troisième à la vanille et le dernier au caramel que l'on aura fait avec huit morceaux de sucre.

Arrêter la cuisson du caramel en le liquéfiant avec trois cuillères d'eau chaude.Se servir de ce liquide épais pour parfumer la crème(caramel).

Enfin, verser simultanément les quatre crèmes dans une grande coupe. Mais pour cela il vous faudra l'aide d'une autre personne. Et oui, il faut obligatoirement 2 personnes tenant un récipient dans chaque main. Elles ne se mélangent pas et donnent une très jolie présentation. A servir frais.

Nous, nous l'avons mangé directement dans le plat, chacun piochant les parfums qu'il désirait. Les enfants ont beaucoup apprécié.



Les autres parfums qu'il est possible de réaliser: pistache, cointreau, différent thé,etc.....
