

Crèmes aux œufs sur lit de pommes

Pour une fois nous allons faire un dessert sans balance, à l'ancienne :)

Pour la compotée de pommes :

2 pommes
3 cs de sucre
4 spéculoos
1 verre d'eau

Pour la crème :

2 verres (250ml) de crème liquide entière *ou pas**
2 verres (250 ml) de lait entier *ou pas**
+/- 4 cs de sucre
2 œufs entiers

* avec du lait et/ou de la crème légère les crèmes seront moins fermes.

Compotée de pommes :

Commencer par ressortir notre outil magique si vous l'avez, [celui-là](#).

Une fois le trognon ôté, les pommes pelées et tranchées, recouper pour obtenir de tout petits dés. Mettre les morceaux de pommes dans une casserole avec l'eau et le sucre. *L'eau doit affleurer la surface des pommes.* Bien sûr l'outil, même si il est magique, n'est pas indispensable.

Faire cuire à petit feu jusqu'à ce que les pommes soient fondantes mais pas en purée, il doit rester un peu de jus au fond de la casserole. Ajouter les spéculoos en miettes et continuer la cuisson deux minutes. Laisser refroidir.

La crème :

Faire chauffer le lait et la crème.

Fouetter les œufs avec le sucre, ajouter le lait et la crème, mélanger sans fouetter. *Si vous faites cette opération au mixeur laisser ensuite reposer pour qu'il n'y ait plus de mousse à la surface.*

Préchauffer le four à 120°

Mettre les ramequins sur une plaque perforée et tapisser le fond avec une grosse cuillère à soupe de pommes aux spéculoos, compléter avec la crème. *Il faut verser la crème tout doucement pour que les pommes ne remontent pas à la surface.*

Faire cuire environ 1 heure. C'est cuit quand la crème boursoufle légèrement à la surface.



> La dernière fois que je les ai faites j'ai voulu utiliser des pots à yaourts et ce n'était pas une bonne idée du tout, les crèmes ont mis un temps fou à cuire. Il faut utiliser des ramequins pas très hauts.

> Ce sont des crèmes, pas des flans, elles ne se démoulent pas.