

# Paprikas

*Cuisine d'ici et d'ailleurs*

## CREME GLACEE A LA BRESILIENNE

**Pour 6 personnes**

**Préparation : 20 mn**

**Cuisson : 15 mn**

### Ingrédients :

- 6 petites meringues
- 6 cuillères à café de liqueur de café
- 75 cl de lait
- 80 g de sucre
- 100 g de chocolat noir
- 2 cuillères à café de café instantané
- 2 cuillères à soupe de Maïzena
- 3 oeufs

### Préparation :

Cassez les oeufs en séparant les blancs des jaunes. Dans une casserole, délayez les jaunes avec la Maïzena sur feu doux. Versez dessus le lait, le café instantané mélangez jusqu'à ce que la consistance devienne épaisse.

Ajoutez ensuite le sucre, le chocolat noir cassé en morceaux et mélangez, à feu doux, pendant environ 3 min. Laissez refroidir.

Battez les blancs d'oeufs en neige et incorporez-les ensuite délicatement au lait chocolaté.

Emiettez une petite meringue dans le fond de chaque verre, répartissez la crème à la brésilienne et nappez d'une cuillerée de liqueur de café.

Placez au réfrigérateur pendant 2 à 3 heures, avant de servir.