

En ce moment j'ai des grosses envies de dessert frais et fruités, alors quoi de mieux que ces petites crèmes aux fruits des îles?!

Elles sont onctueuses mais moins épaisses que des crèmes desserts; disons que leurs textures se rapprochent des crèmes brûlées ...mais à la banane!

Les essayer c'est les adopter!



### La recette pour 8 crèmes:

- 400ml de lait
- 400ml de crème liquide 30%
- 8 jaunes d'œufs
- 1 banane
- 1/2 mangue
- 80g de sucre
- le zeste d'1 citron vert

Mettre à bouillir le lait avec la crème et le zeste de citron vert. Laisser infuser 10 minutes hors du feu.

Pendant ce temps, mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre. Mixer la banane avec la mangue et ajouter cette purée au mélange précédent.

Verser le lait citronné dessus en mélangeant vivement au fouet.

Répartir la crème dans les ramequins et disposer ceux-ci dans un grand plat à gratin rempli à moitié d'eau (= bain-marie).

Enfourner pendant 1h à 120°C.

Laisser refroidir à température ambiante avant de les mettre au réfrigérateur.

Attendre minimum 2h au frais avant de les déguster.

**Astuces:** elles sont meilleures après 1 nuit au réfrigérateur. Tout comme les crèmes brûlées, vous pouvez rajouter de la cassonade et les caraméliser au chalumeau avant dégustation.