

CRÈME RENVERSÉE AU CITRON

Ces petites crèmes renversées du plus bel effet seront adaptées à la fois aux problèmes de diarrhée et aux problèmes en bouche grâce à leur onctuosité !



Temps de préparation : 15 min - Temps de cuisson : 35 min - Temps de repos : 3 h

Ingrédients (4 personnes)

- 1 citron vert (non traité)
- 3 œufs
- 40 cl de lait demi-écrémé
- 30 g de sucre blond de canne
- 4 c. à c. de caramel

Préparation

Préchauffer le four à 150°C.

Verser le lait dans une casserole et râper le zeste du citron au-dessus. Porter à ébullition à feu moyen, puis retirer du feu et laisser infuser 10 min.

Pendant ce temps, presser le citron pour recueillir son jus et versez-le dans un saladier. Ajouter les œufs et le sucre, puis mélanger. Verser le lait infusé dans le saladier en filtrant (pour éliminer le zeste) et mélanger au fouet.

Déposer le caramel au fond de 4 ramequins, puis verser la crème par-dessus. Disposer les ramequins dans un plat allant au four et y verser de l'eau chaude aux trois quarts. Enfourner pour 30 minutes environ.

Vérifier la cuisson en enfonçant une pointe de couteau dans la crème : elle doit ressortir propre. Laisser refroidir, puis réserver au moins 3 heures au réfrigérateur. Servir frais !