



## Crèmes

# Crème au miel et au thym



**2h40** **10 min** **30 min** **2h** **155**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

4 pincée(s) **Thym**  
4 c. à café **Miel liquide**  
30 cl **Lait entier**  
4 unité(s) entière(s)  
**Jaune(s) d'oeuf**  
1 c. à café **Maïzena**  
20 g **Sucre semoule**

### Étape 1

Préparation de la crème au miel et au thym

- 1 Chauffer le lait et le thym dans une casserole à feu moyen. Une fois le lait arrivé à ébullition le réserver.
- 2 Mélanger dans un saladier le sucre et la maïzena. Ajouter les jaunes d'oeufs et battre le tout jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- 3 Ajouter le lait en filet sans arrêter de remuer, le lait doit encore être chaud à ce moment-là, il ne faut pas attendre qu'il refroidisse.
- 4 Verser la préparation dans les moules.
- 5 Poser les moules dans un plat allant au four. Verser de l'eau dans le plat jusqu'à arriver environ à mi-hauteur des petits moules.
- 6 Enfourner dans un four préchauffé à 150°C(Th.5) et laisser cuire pendant une trentaine de minutes en surveillant régulièrement, la cuisson des crème dépendant largement de la taille des moules et de leur matière.

### Étape 2

Dressage

Après la cuisson, laisser les crèmes au frais environ deux

1 Après la cuisson, laisser les crèmes au frais environ deux heures. Au moment de servir répartir le miel sur les crèmes, ajouter un petit brin de thym et déguster sans attendre.