

Crèmes
Crème au café



3h20 **40 min** **25 min** **2h15** **567**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

**Ingrédients pour la
crème**

1 Eau
360 ml **Crème liquide (fleurette)**
120 ml **Lait entier**
75 g **Sucre semoule**
20 g **Café moulu**
5 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
0.5 c. à café **Extrait de vanille**

**Ingrédients pour le
dressage**

85 g **Chocolat noir**

Étape 1

Préparation de la crème

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th. 6).
- 2 Remplir une bouilloire d'eau et porter à ébullition.
- 3 Mettre la crème, le lait et le sucre dans une casserole et faire frémir sur feu doux.
- 4 Ajouter le café et éteindre le feu.
- 5 Laisser le café infuser dans la crème pendant 30 minutes.
- 6 Filtrer la crème à l'aide d'un chinois.
- 7 Tout le café ne sera pas retenu mais ça ne pose pas de problème pour le reste de la recette.
- 8 Fouetter les jaunes d'oeufs et l'extrait de vanille dans un saladier jusqu'à ce que le mélange soit bien aérien.
- 9 Ajouter 1/4 de la préparation à la crème dans les oeufs et fouetter doucement pour incorporer.
- 10 Verser progressivement le reste de la crème tout en continuant à fouetter jusqu'à ce que tout soit incorporé.

Étape 2

Cuisson de la crème

- 1 Placer les ramequins dans un plat allant au four. A l'aide d'une louche, verser la crème dans les ramequins en arrêtant à 2 cm environ du bord.
- 2 Verser l'eau de la bouilloire dans le plat jusqu'à ce qu'elle arrive à mi-hauteur des ramequins.
- 3 Faire cuire pendant 25 minutes, jusqu'à ce que le centre de la crème ne bouge plus lorsque l'on remue le ramequin.
- 4 Déposer les ramequins sur une grille et laisser refroidir pendant 15 minutes.
- 5 Mettre au réfrigérateur jusqu'à ce que la crème soit complètement froide et ferme au toucher, pendant 2h environ.

Étape 3

Dressage

- 1 Râper le chocolat à l'aide d'un économe.
- 2 Retirer les ramequins de crème du réfrigérateur et déposer quelques copeaux de chocolat sur le dessus. Servir immédiatement.