

Crèmes

Crème aux dragées



3h **20 min** **40 min** **2h** **429**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

Ingrédients pour la crème aux dragées

190 g **Dragée**
375 g **Crème liquide (fleurette)**
125 g **Lait entier**
6 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
25 g **Sucre semoule**

Étape 1

Préparation de l'appareil

- 1 Dans un saladier, verser les jaunes et le sucre. Blanchir le mélange en fouettant vivement.
- 2 Verser les dragées dans le bol du mixeur et les concasser. Laisser éventuellement quelques morceaux de dragées qui apporteront du croquant à la crème. Débarrasser les dragées dans un saladier.
- 3 Verser le lait et la crème dans une casserole et porter à ébullition. Préchauffer le four à 100°C (Th.3), réserver un peu de poudre de dragée pour le dressage.
- 4 A ébullition, verser la poudre de dragée dans le mélange de lait et de crème. Mélanger avec un fouet puis verser le tout sur le mélange sucre et jaune d'oeufs. Mélanger.
- 5 Avec une louche, verser la crème dans les moules individuels. Avec le chalumeau passer légèrement sur les crèmes pour retirer les bulles d'air qui se trouvent à la surface.
- 6 Sans chalumeau, il est possible d'utiliser la pointe d'un couteau pour enlever les bulles qui se trouvent à la surface des crèmes.
- 7 Enfourner les crèmes pendant 40 minutes à 100°C (Th.3).

- 8 Vérifier la cuisson des crèmes : si elles sont encore un peu tremblotantes, elles sont cuites. Les sortir du four et les réserver à température ambiante pendant quelques minutes. Puis les placer au réfrigérateur pour les faire totalement refroidir.

Étape 2

Dressage

- 1 Sortir les crèmes du réfrigérateur. Décorer de poudre de dragées et de quelques billes de sucre argentées.