

## Petite crème à l'ancienne



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Economique



15 minutes



40 minutes



facile

### Ingrédients

25 cl de crème  
30 gr de café soluble  
25 cl de lait  
5 jaunes  
80 gr de sucre  
cassonade

### Matériel nécessaire

1 chalumeau de cuisine      4 ramequins

### Préparation et réalisation

- 1- Faire bouillir le lait. Dans un saladier mélanger la crème et le sucre. Ajouter cette préparation au lait en laissant bouillir. Incorporer le café soluble puis laisser refroidir.
- 2- Ajouter à la préparation les jaunes, filtrer et verser dans les ramequins.
- 3- Cuire au bain-marie 40 min à 90°. Laisser refroidir.
- 4- Saupoudrer de cassonade et brûler au chalumeau.

### Conseils et astuces

Alice Délice

