

CREME AU CAFÉ

Ingredients:

1/2 litre de lait
4 jaunes d'œufs
100 g de sucre
30 g de farine ou maïzena
2 cuillerées à café d'extrait de café

Préparation:

- 1- Dans une casserole porter le lait à ébullition
- 2- Pendant ce temps, battre les jaunes avec le sucre dans un récipient jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- 3- Incorporer ensuite la farine puis l'extrait de café en versant peu à peu le lait bouillant
- 4- Faire épaisir le mélange à feu doux dans la casserole lavée en remuant avec une cuillère en bois
- 5- Laisser refroidir en fouettant de temps en temps pour éviter la formation d'une « croûte »