

Crèmes au café façon Bonne Maman®



Envie d'une petite crème pour finir un repas ?! Aujourd'hui je vous propose d'irrésistibles crèmes au café ! Et pas n'importe lesquels ! Des crèmes au café façon Bonne Maman® ! Des crèmes très simple à réaliser, très gourmandes, bien savoureuses et...bien crémeuses ! J'ai trouvé cette recette sur le blog "[Turbigio Gourmandises](#)".

Pour environ 8 crèmes au café

Ingrédients:

1L de lait

100g de crème entière

3 oeufs

3 jaunes d'oeufs

160g de sucre

35g de Maïzena

15g de café soluble

Préparation:

Versez le lait et la crème entière dans une casserole et portez à ébullition.

Pendant ce temps, fouettez les oeufs, les jaunes d'oeufs et le sucre ensemble jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajoutez-y la Maïzena et fouettez bien pour l'incorporer.

Versez alors doucement le mélange de lait et de crème bouillant sur la préparation oeufs-Maïzena tout en fouettant. Ajoutez le café soluble et mélangez bien.

Reversez le tout dans la casserole et faites chauffer tout en mélangeant la préparation jusqu'à épaississement.

Ôtez du feu et répartissez la crème obtenue dans des pots. Laissez refroidir puis entreposez au réfrigérateur au moins 2H avant de servir.