

## Crèmes liégeoises au café



Pour ce mercredi je vous propose de réaliser vous-même vos crèmes liégeoise ! De délicieuses, savoureuses et très gourmandes crèmes au café surmontées d'une chantilly. Ces crèmes liégeoises demandent peu d'ingrédients et elles ont vraiment mais vraiment été appréciées. Tout le monde les a trouvée succulente maintenant il ne vous reste plus qu'à savoir si vous mangez la chantilly et ensuite la crème au café ou si vous mélangez le tout ! ;P J'ai trouvé cette merveilleuse recette sur le blog de "[Novice en cuisine](#)" et je l'ai légèrement modifié.

### **Pour 6 crèmes au café liégeoises**

#### **Ingrédients:**

##### **Pour les crèmes au café:**

200g de sucre

20cl de crème entière

50cl de lait entier

40g de Maïzena

2 bonne c. à soupe de café soluble

##### **Pour la chantilly:**

25cl de crème entière bien froide

45g de sucre glace

#### **Préparation:**

##### **Préparez les crèmes au café:**

Dans un bol, diluez la Maïzena avec un peu du lait.

Dans une casserole, portez à ébullition le lait avec la crème entière, le sucre et le café soluble.

Incorporez alors la Maïzena diluée et mélangez bien avec un fouet. Mettez le feu sur feu moyen et mélangez constamment jusqu'à ce que la crème épaississe.

Répartissez la crème dans six pots/verrines. Laissez refroidir puis placez au moins 2H au frais.

##### **Préparez la chantilly:**

Montez la crème entière bien froide dans un bol aussi bien froid en chantilly. Quand la chantilly commence à prendre, ajoutez le sucre glace et continuez de battre jusqu'à ce que la chantilly soit ferme.

Répartissez la chantilly sur les crèmes au café et servez aussitôt ou entreposez au frais jusqu'au moment de servir.