

Crème rapide au café

par Adeline Brousse



Infos pratiques

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 15 min

Ingrédients

- 2 dl de café corsé
- 1 cuil. à s. bombée de pistaches pelées
- 6 jaunes d'œufs
- 35 cl de lait
- 120 g de sucre
- 40 g de Maïzena

Étapes

Étape 1 Pour la crème : battez jaunes d'œufs et sucre dans la casserole. Ajoutez la Maïzena, mélangez. Délayez peu à peu avec le lait, puis avec le café, sans cesser de tourner. Cuisez à feu moyen en tournant sans cesse jusqu'à obtenir une crème lisse. Étape 2 Versez-la aussitôt dans les ramequins. Laissez refroidir. Gardez au frais.

Étape 3 Complétez : blondissez les pistaches pelées à feu moyen-doux dans la poêle sans gras. Versez-les dans le bol, concassez-les grossièrement. Semez sur les crèmes.