

Crèmes aux épices douces

Pour 4 Personnes

2 œufs + 2 jaunes – 50 cl de lait entier – 60 g de sucre en poudre – 1 gousse de vanille – 1 bâton de cannelle – 1 étoile de badiane – 4 c à s de caramel.

Chauffez le four th 3-4 (110°)

Versez de l'eau dans la lèche frite pour obtenir un bain marie.

Fendez la gousse de vanille et grattez pour récupérer les graines, versez le tout dans une casserole avec le lait, la badiane et la cannelle. Portez à ébullition puis laissez infuser 5 min hors du feu. Filtrez la préparation.

Battez les œufs et le sucre, ajoutez le lait en filet, mélangez et versez dans des ramequins. Enfournez au bain marie, cuisez 40 min.

Réservez les crèmes dans le four éteint 20 min sans l'ouvrir.

Glissez les ramequins au moins 2 h au frigo. Nappez-les d'1 c à s de caramel, décorez de badiane et servez .