



Crèmes

# Appareil à crème prise sucrée



**10 min 10 min**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

**0**

CUISSON

**0**

REPOS

**126**

CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

## Étape 1

Réalisation de l'appareil

- 1 Dans un saladier, casser les oeufs entiers. Ajouter le jaune d'oeuf supplémentaire.
- 2 Ajouter le sucre puis blanchir les oeufs avec le sucre à l'aide d'un fouet.
- 3 Ajouter la crème en filet tout en mélangeant, puis incorporer le lait de la même manière.
- 4 Ajouter éventuellement un trait d'arôme de vanille.

2 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
1 unité(s) entière(s)  
**Jaune(s) d'oeuf**  
25 g **Sucre semoule**  
10 cl **Lait demi-écrémé**  
5 cl **Crème liquide (fleurette)**