Pierre Cheucle

Crèmes

Crème aux dragées

3h	20 min	40 min	2h	429
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de l'appareil

1. Dans un saladier, verser les jaunes et le sucre. Blanchir le mélange en fouettant vivement.
2. Verser les dragées dans le bol du mixeur et les concasser. Laisser éventuellement quelques morceaux de dragées qui apporteront du croquant à la crème. Débarrasser les dragées dans un saladier.
3. Verser le lait et la crème dans une casserole et porter à ébullition. Préchauffer le four à 100°C (Th.3), réserver un peu de poudre de dragée pour le dressage.
4. A ébullition, verser la poudre de dragée dans le mélange de lait et de crème. Mélanger avec un fouet puis verser le tout sur le mélange sucre et jaune d'oeufs. Mélanger.
5. Avec une louche, verser la crème dans les moules individuels. Avec le chalumeau passer légèrement sur les crèmes pour retirer les bulles d'air qui se trouvent à la surface.
6. Sans chalumeau, il est possible d'utiliser la pointe d'un couteau pour enlever les bulles qui se trouvent à la surface des crèmes.
7. Enfourner les crèmes pendant 40 minutes à 100°C (Th.3).

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la crème aux dragées

- 190 g **Dragée**
- 375 g **Crème liquide (fleurette)**
- 125 g **Lait entier**
- 6 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
- 25 g **Sucre semoule**

8 Vérifier la cuisson des crèmes : si elles sont encore un peu tremblotantes, elles sont cuites. Les sortir du four et les réserver à température ambiante pendant quelques minutes. Puis les placer au réfrigérateur pour les faire totalement refroidir.

Étape 2

Dressage

1 Sortir les crèmes du réfrigérateur. Décorer de poudre de dragées et de quelques billes de sucre argentées.