



Crèmes

Crème craquante aux pralines roses



2h40 **10 min** **30 min** **2h** **224**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

20 cl **Lait entier**
10 cl **Crème liquide (fleurette)**
4 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
1 c. à café **Maïzena**
30 g **Sucre semoule**
6 **Pralines**

Étape 1

Préparation de la crème craquante aux pralines roses

- 1 Concasser grossièrement les pralines roses. Réserver.
- 2 Chauffer le lait et la crème dans une casserole à feu moyen. Une fois le lait arrivé à ébullition, le réserver.
- 3 Mélanger dans un saladier le sucre et la maïzena. Ajouter les oeufs et fouetter le tout jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux et léger.
- 4 Ajouter le lait à la crème en filet sans arrêter de remuer, le lait doit encore être chaud à ce moment-là, il ne faut pas attendre qu'il refroidisse.
- 5 Verser la préparation dans les moules. Répartir dans les moules les pralines roses concassées.
- 6 Poser les moules dans un plat allant au four. Verser de l'eau dans le plat jusqu'à arriver environ à mi-hauteur des petits moules.
- 7 Enfourner dans un four préchauffé à 150°C (Th.5) et laisser cuire pendant une trentaine de minutes en surveillant régulièrement, la cuisson des crèmes dépendant largement de la taille des moules et de leur matière.

Étape 2

Dressage

- 1 Après la cuisson, laisser les crèmes au frais environ deux heures. Au moment de servir répartir une ou des pralines sur les crèmes et déguster sans attendre.