



Crèmes

Crème irlandaise - whisky et café



2h40 **10 min** **30 min** **2h** **228**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

30 cl **Lait entier**
10 cl **Crème liquide (fleurette)**
4 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
1 c. à café **Maïzena**
1 c. à soupe **Whisky**
2 c. à café **Café soluble**
30 g **Sucre semoule**

Étape 1

Préparation de la crème irlandaise

- 1 Chauffer le lait et la crème dans une casserole à feu moyen. Une fois le lait arrivé à ébullition, le réserver.
- 2 Mélanger dans un saladier le sucre, le café et la maïzena et le whisky. Ajouter les jaunes d'œufs et battre le tout jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux et léger.
- 3 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.
- 4 Verser la préparation dans les moules.
- 5 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.
- 6 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

Après la cuisson, laisser les crèmes au frais environ deux

1 Après la cuisson, laisser les crèmes au frais environ deux heures. Au moment de servir répartir éventuellement de vrais grains de café ou en sucre sur les crèmes et déguster sans attendre.