*Verrines*

# Crème au parmesan

| 2h40 | 10 min | 30 min | 2h | 414 |
|---|---|---|---|---|
| TEMPS TOTAL | PRÉPARATION | CUISSON | REPOS | CALORIES |

**Étape 1**

## Préparation de la crème au parmesan

1. Préchauffer le four à 150 °C (Th. 5).
2. Chauffer la crème dans une casserole sur feu moyen. Une fois la crème arrivée presque à ébullition, la retirer du feu et réserver.
3. Mettre dans un saladier la maïzena et les jaunes d'oeufs. Fouetter le tout jusqu'à ce que le mélange commence à devenir mousseux.
4. Ajouter la crème encore chaude en filet, sans arrêter de remuer. Ajouter le parmesan et mélanger
5. Beurrer les moules.
6. Verser la préparation dans les moules.
7. Poser les moules dans un plat allant au four. Verser de l'eau jusqu'à mi-hauteur des petits moules.
8. Enfourner et laisser cuire pendant une trentaine de minutes en surveillant régulièrement.
9. La durée de la cuisson dépendra de la taille des moules.
10. Une fois sorties du four, laisser les crèmes refroidir à température ambiante puis les réserver au réfrigérateur pendant environ deux heures.

Ingrédients
pour 4 personnes

**Ingrédients pour les crèmes au parmesan**

30 cl **Crème liquide (fleurette)**
4 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
70 g **Parmesan**
1 c. à café **Maïzena**

**Ingrédients pour le dressage**

40 g **Parmesan**

**Étape 2**

## Dressage

1. Prélever quelques copeaux de parmesan à l'aide d'un économe.
2. Sortir les crèmes du réfrigérateur et parsemer quelques copeaux de parmesan dessus. Déguster sans attendre.