

Verrines

Crème au parmesan



2h40 **10 min** **30 min** **2h** **414**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

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 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.

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.