



Verrines

## Crème apéritive au paprika



**2h40** **10 min** **30 min** **2h** **293**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

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

### Étape 1

Préparation de la crème apéritive au paprika

- 1 Chauffer la crème dans une casserole à feu moyen. Une fois la crème arrivée presque à ébullition, la retirer du feu ajouter le paprika et réserver.
- 2 Mélanger dans un saladier la maïzena et les jaunes d'oeufs et battre le tout jusqu'à ce que le mélange commence à devenir mousseux.
- 3 Ajouter la crème en filet sans arrêter de remuer, la crème doit encore être chaude à ce moment-là, il ne faut donc pas attendre qu'elle refroidisse.
- 4 Verser la préparation dans les moules.
- 5 Poser les moules dans un plat allant au four. Verser de l'eau dans ce 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.
- 7 Après la cuisson laisser les crèmes au frais environ deux heures.

## Étape 2

### Dressage

- 1 Au moment de servir saupoudrer éventuellement avec un peu de paprika et déguster sans attendre.