



Crèmes

Crème aux petits suisses



13h10	10 min	1h	12h	230
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la crème aux petits suisses

360 g **Petit(s) suisse(s)**
100 g **Sucre semoule**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
0.5 c. à café **Extrait de
vanille**

Étape 1

Préparation de la crème aux petits suisses

- 1 Préchauffer le four à 150°C (Th.5).
- 2 Dans un saladier, fouetter les petits suisses pour les assouplir à l'aide d'un fouet.
- 3 Ajouter les œufs un par un, bien mélanger entre chaque ajout.
- 4 Incorporer le sucre et l'extrait de vanille, mélanger de nouveau à l'aide d'un fouet.
- 5 Verser la crème dans des ramequins à l'aide d'une maryse.
- 6 Enfourner pendant 1h.

Étape 2

Dressage

- 1 Laisser reposer les crèmes pendant au moins une nuit au réfrigérateur avant de déguster.