

PETITES CREMES AU CAFE ET A LA BADIANE OU A LA CARDAMOME



Ingrédients pour 4 personnes (pour ramequins de 10 cm de diamètre):

- *1/2 l de lait entier
- *2 étoiles de badiane
- *1 à 2 cuillères à café d'extrait de café (selon les goûts)
- *2 oeufs entiers + 2 jaunes
- * 60 g de sucre (j'en ai mis 10 g de plus, il vaut mieux goûter)

Préparation :

1- Dans une casserole, faites chauffer le lait avec les étoiles de badiane et l'extrait de café ; portez à ébullition et retirez du feu. Laissez infuser plusieurs minutes.

2- Préchauffez votre four à 160° et préparez un bain-marie dans un récipient allant au four (l'eau devra monter à mi-hauteur des ramequins).

3- Dans un saladier, battez les oeufs entiers et les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Versez ensuite le lait chaud peu à peu en remuant sans arrêt.

4- Répartissez la crème dans les 4 ramequins (j'ai utilisé des ramequins plus petits, j'en ai rempli 6) en la filtrant à travers un chinois. Posez les ramequins sur le bain-marie très chaud et faites cuire environ 20 mn. Laissez refroidir les crèmes et mettez-les au frais avant de servir.

Si vous préférez les aromatiser à la cardamome vous pouvez remplacer la badiane par 4 à 5 graines de cardamome et laissez infuser dans le lait chaud (j'ai ajouté une pointe de couteau de cardamome en poudre pour renforcer le goût). J'ai testé les deux arômes et j'ai préféré la badiane dont le goût anisé est plus accentué à l'arôme de cardamome beaucoup plus discret.