



Crème dessert carambar

Ingredients

2 jaunes d'oeuf

200g de crème liquide entière

15g de sucre

8 carambars

Étape de la recette

- Pour 2 personnes -

Faire chauffer ensemble la crème et les carambars, sur feu moyen, jusqu'à ce que les carambars soient complètement fondus

Fouetter ensemble le sucre et les jaunes d'œufs

Verser la moitié de la crème chaude dessus, mélanger

Et remettre à cuire dans le reste de crème, jusqu'à ce que la préparation nappe la cuillère (comme une crème anglaise)

Verser la crème dans vos verrines et laisser refroidir

Mettre au frais au moins 4h