

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 crme et les carambars, sur feu moyen, jusqu' ce que les carambars soient compltement fondu
Fouetter ensemble le sucre et les jaunes d'oeufs
Vers la moiti de la crme chaude dessus, mlanger
Et remettre cuire dans le reste de crme, jusqu' ce que la prparation nappe la cuillre (comme une crme anglaise)
Verser la crme dans vos verrines et laisser refroidir
Mettre au frais au moins 4h

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr