Pots au miel

04/04/2017 à 11h14

Par Philippe Lafargue

Temps de préparation : 20 min

Pour 12 personne(s)

Ingrédients :

- 1 jaune d'œuf
- 1 œuf entier
- 15 g de sucre cristal
- 1 cuillère à soupe de miel
- 30 cl de lait

Préparation :

- Faites blanchir le jaune d'œuf, l'œuf entier, le sucre et le miel;
- Versez le lait bouillant;
- Mélangez;
- Faites cuire au bain-marie dans 12 tasses à café (ou des petits pots) à couvert pendant 8 minutes;
- Laissez refroidir.

L'astuce du chef :

Après cuisson, la crème doit être lisse et légèrement "mobile". Finissez juste avant de servir avec des zestes confits de citron vert ou limette.