

Crème renversée



Dessert **Facile**

Pour : 7 personnes

Préparation : 15 mn

Repos : 1 h

Cuisson : 40 mn

Un essai pour une recette que je n'avais pas faite depuis très longtemps, que j'ai sucrée avec du sirop d'agave bio et nappée de confiture de lait saveur noisette.

Ingrédients

- 50 cl de lait
- 75 g de sirop d'agave
- 4 oeufs
- confiture de lait saveur noisette

Préparation

- 1 Dans votre casserole, versez le lait et le sirop d'agave puis faites bouillir le tout. Dans un saladier, battez les 4 oeufs et versez le lait chaud dessus tout en remuant pour éviter la coagulation de l'oeuf.
- 2 Remplissez ensuite vos moules avec la crème que vous disposez dans le lèchefrite rempli d'eau, enfourné à 150 degrés durant 40 minutes.
- 3 Attention à démouler une fois que la crème renversée est bien froide, puis nappez avec votre confiture de lait à la noisette.

Proposé par



coxi

Maman de 3 enfants pour le moment âgés de 9 ans 7 ans et 15 mois, j'essaie de leur faire des repas variés et qui change un peu toutes les semaines. Mais je préfère le sucré au salé même si mes petites recettes salé sont bonnes.

retrouver moi aussi

ici <http://www.certifirme.com/blog/mespetitesrecettesdecoxi.html>

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

