

Lime renversante



Dessert **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 15 mn

Repos : 3 h

Cuisson : 35 mn

Le citron vert est en fait une lime qui pousse sur un limettier et non pas une variété de citron.

Ingrédients

- 1 lime - ou citron vert dans le commerce
- 6 œufs
- 30 sucre de canne
- 40 cl de lait 1/2 écrémé
- 125 g de sucre
- 1 cs eau

Préparation

- 1 Râpez un citron vert (lime) dans 40cl de lait. Porter à ébullition, puis à feu moyen 3 minutes, coupez le feu et couvrez la casserole pour laisser infuser 10 minutes
- 2 Pressez le jus du citron et le verser dans un saladier, ajoutez 6 œufs et 30 g de sucre de canne roux, mélangez puis versez le lait en filtrant les zestes et mélangez au fouet.
- 3 Faire un caramel (125 g de sucre avec 1 cuillère à soupe d'eau, sans remuer), déposer un fond de caramel dans chaque ramequin.
- 4 Verser la crème citron dans chacun, et faire cuire au bain marie dans un four préalablement chauffé à 150°C (th.5), pendant 30 minutes.
- 5 Laisser refroidir et placer au réfrigérateur au moins 3 heures. Décorer de quelques zestes de citron non traité.

Proposé par



annie-claude

La Plaisance est la plage de mon village en Charente maritime, un lieu encore préservé. Venez le découvrir sur mon blog "[plaisance17](#)". Vous pourrez y découvrir quelques-unes de mes recettes, toutes simples.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

