

Crème au café

- **Difficulté** : Facile

- **Préparation** : 10 min / **Repos** : 30 min /
- **Cuisson** : 10 min env. / **Réfrigération** : 3 h

Ingrédients pour 6 personnes :

- 40 cl de lait
- 10 cl de crème fraîche liquide
- 18 g de fécule de maïs (Maïzena)
 - 60 g de sucre
- 40 g de café en grains

Préparation :

Moudre grossièrement vos grains de café.

Mettre dans les 40 cl de lait bouillant, verser les 40 g de grains de café moulu.
Laisser infuser à couvert pendant trente minutes. Passer.

Dans un bol, ajoutez la crème liquide et , la fécule de maïs, mélangez correctement et verser dans le café et faites chauffer. Ajouter le sucre et porter à ébullition sans cesser de remuer.
Une fois à ébullition, faites bouillir 30 secondes.

Retirez du feu, verser dans un saladier ou des verrines, déposez un film alimentaire et laisser refroidir.

Réservez au frais au moins 3 h avant de servir. *Recettes de Caline*

Pour les plus gourmands, vous pouvez juste avant de déguster mettre un peu de crème chantilly sur la crème

Bonne dégustation à toutes & tous !!

ASTUCE :

Si vous n'avez pas de café en grains, vous pouvez utiliser du café soluble, à ce moment la plus besoin de faire infuser

Pour ma part, j'ai mis 40 g de café en grains mais vous pouvez mettre plus ou moins selon la puissance de l'arôme de votre café