

Petits pots de crème au thé au jasmin

Petits pots de crème au thé au jasmin

Difficulté : Facile

Temps de préparation : 15 minutes

Pour 4 personnes

Ingédients

40 cl de lait
3 oeufs
80 g de sucre
2 cuillères à soupe de thé au jasmin
1 cuillère à soupe de miel liquide
pour le décor
200 g de petites fraises
quelques cigarettes russes

Préparation

Préchauffez le four à 160°C (th 5-6). Faites bouillir le lait dans une casserole. A l'ébullition, ajoutez le thé, couvrez, éteignez le feu et laissez infuser 5 min. Filtrez le lait et réservez-le au chaud.

Dans un saladier, cassez les oeufs et fouettez-les avec le sucre et le miel. Versez le lait très chaud en filet sans cesser de fouetter. Répartissez la préparation dans quatre ramequins et faites-les cuire dans un bain-marie pendant 35 à 40 min au four.

Vérifiez la cuisson des crèmes avec une lame de couteau, sortez-les du four et laissez-les refroidir avant de les placer 1 h au frais.

Pendant ce temps, lavez les fraises et coupez-les en quartiers. Servez les petits pots de crème bien frais, décorés de fraises et de cigarettes russes.

Le bon accord vin

Un anjou sec 98

Notes personnelles

