

Crème café-spéculoos à la vapeur

Par Pauline Petillo



Niveau de difficulté Facile

Coût Bon marché

Temps de préparation 15 min

Temps de cuisson 25 min

Temps de repos 15 min

Catégories : Desserts, Cuisine facile, Cuisine tendance, Placard

Avez-vous déjà préparé un dessert à la vapeur ?
Testez notre recette gourmande et originale de
petites crèmes café et spéculoos, qui plairont à
tous !

Pour 6 personnes

Ingrédients

4 Oeufs
80 g Sucre
10 Spéculoos
30 cl Lait
20 cl Crème liquide
4 c. à soupe Café instantané

Réalisation

- 1 Commencez cette **recette de crème au café** en écrasant les **biscuits spéculoos**. Puis répartissez-les au fond de 6 ramequins.
- 2 Faites bouillir le **lait** et la **crème** puis ajoutez le **café**. Mélangez, couvrez et laissez infuser 15 min. Filtrez le mélange avec une passoire fine puis faites-le chauffer à nouveau.
- 3 Fouettez les **œufs** avec le **sucre**. Versez le lait chaud et mélangez bien. Filtrez une nouvelle fois.
- 4 Versez la crème au café dans les ramequins. Filmez chaque pot.
- 5 Placez-les dans le cuit-vapeur au-dessus d'une casserole d'eau bouillante.
- 6 Couvrez et laissez cuire 20 min.

Si vous avez aimé notre crème café-spéculoos à la vapeur...

- Vous aimerez aussi notre **crème choco-spéculoos**
- Notre **café liégeois**
- Notre **petite mousse café spéculoos**