

Régal

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

Ingédients

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**