

Petites Crèmes aux Oeufs parfumées à la Verveine



Ingrédients pour 4 ramequins :

- 2 oeufs
- 25 cl de lait entier
- 5 cl de fleurette
- 50 gr de sucre
- 20 belles feuilles de verveine citronnelle
- 2 gouttes d'extrait de vanille

Assez facile

Temps de préparation : 5'

Repos : 20'

Cuisson : 25' environ

Ustensiles :

- 4 ramequins de 8 cm de diamètre ou tout autre contenant pouvant aller au four
- 1 cul de poule + 1 fouet
- 1 petite casserole avec couvercle
- Plat pour un bain marie

Mettre à chauffer le lait et la crème dans une petite casserole. Lorsque cela frémit, ajouter les feuilles de verveine, couvrir et arrêter le feu. Laisser infuser 20 minutes.

Allumer le four à 150° sans chaleur tournante.

Pendant ce temps, faire mousser rapidement les oeufs entier et le sucre dans le cul de poule, sans blanchir. Filtrer le mélange infusé et l'ajouter aux oeufs avec la vanille tout en mélangeant avec le fouet.

Verser dans les ramequins et mettre au four dans un bain marie chaud.

La cuisson est la seule partie délicate, car elle va dépendre de votre four. Il faut que les crèmes soient prises mais tremblotent encore un peu

Déguster tiède ou froid, avec une salade de fruits et quelques sablés