

# Crème à la Verveine

## Dessert



Note : 1

Portions :6 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :10 min

Temps de cuisson/repos :30 min

Calories par portion : 144.667 Kcal

Charge glycémique par portion: 9.285

## Les ingrédients

- 3.0 u Oeuf
- 50.0 cl Lait entier
- 70.0 gr Sucre en poudre
- 1.0 p Beurre
- 3.0 u Infusion Verveine

Préchauffez le four à 150°C (Th5)

## Préparation de la crème

Battez les oeufs dans un saladier avec le sucre pendant 3 min.

Faites chauffer le lait. Dès la première ébullition, retirez le du feu et ajoutez les sachets de verveine. Laissez infuser 5 min. Mélangez le lait et les oeufs.

## Cuisson

Beurrez 6 ramequins, et versez y la préparation de la crème.

Dans un plat haut allant au four, mettez de l'eau chaude, puis les ramequins de crème à cuire. Placer le tout au four au bain-marie pendant 30 min.

## Présentation

A la sortie du four, laissez les crèmes refroidir et placez les 1 hr au frais avant de servir.