





# Crème au café

## Ingredients

- 100g de sucre
- 50g de farine
- 3 CAS de café soluble
- 3 jaunes d'oeuf
- 1 litre de lait

## Instructions

1. Mettre les 3/4 du lait dans une casserole avec le café, porter à ébullition et laisser reposer 30 minutes.
2. Mélanger la farine, les jaunes d'oeufs et le reste du lait.
3. Mettre la préparation lait café sur le feu jusqu'à ébullition. Ajouter le mélange oeufs/mizena/lait.
4. Verser dans des ramequins. Mettre au réfrigérateur 2h avant de déguster.

