

CREMES AU PAMPLEMOUSSE



Préparation : 10 min - **Repos :** 1 h - **Cuisson :** 40 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 4 personnes

- 30 cl de jus de pamplemousse - 3 gros oeufs - 1 c.s. rase de Maïzena - 125 g de sucre en poudre - 4 c.c. de cassonade

1. Versez le jus de pamplemousse dans une casserole avec le sucre. Chauffez 10 minutes à feu doux, mélangez, laissez tiédir.
2. Dans une terrine, fouettez les oeufs entiers avec la Maïzena. Incorporez alors le jus de pamplemousse tiède sans cesser de fouetter, puis versez dans quatre ramequins.
3. Versez un litre d'eau dans le réservoir du Cuiseur Vapeur. Placez les ramequins dans le panier vapeur, couvrez d'une feuille de papier d'aluminium, mettez le couvercle, faites cuire 30 minutes. Laissez refroidir.
4. Saupoudrez les crèmes de cassonade, mettez minimum une heure au réfrigérateur. Servez très frais.