



c'est à vous de cuisiner!

Petits pots de crème aux pralines roses

Pour 4 petits pots:

100g de pralines roses
¼ de litre de crème liquide
¼ de litre de lait
3 œufs

Faire bouillir la crème, le lait et les pralines, verser à travers une passoire sur les œufs battus, verser cette préparation dans des petits ramequins cuire au four dans un bain marie pendant 40 minutes thermostat 3 ou 100°C.

Après refroidissement placer au frigo une dizaine d'heures. Poudrer de pralines roses avant de servir.

Idéal avec une boule de glace vanille! **HOUWWW!**

Les pralines

par Frederic Coursol