

# PETITES CREMES AU THE AU JASMIN

Pour 4 personnes

Préparation : 10 min

Cuisson : 30 min



**20 cl de lait**

**30 cl de crème fleurette**

**2 cuillères à café de thé au jasmin (ou thé breakfast + 10 gouttes d'arôme de jasmin)**

**60 g de sucre roux**

**4 jaunes d'œufs**

- 1 Faire bouillir le lait et 10 cl de crème fleurette, puis retirer du feu et y faire infuser le thé pendant 5 min (un peu moins si vous ne voulez pas corser le goût).
- 2 Dans une jatte, mélanger les jaunes d'œufs et le sucre vigoureusement jusqu'à ce que le mélange devienne crémeux. Y verser l'infusion au thé en filtrant, remuer et laisser refroidir.
- 3 Préchauffer le four th 6 (180°C).
- 4 Ajouter le reste de crème fleurette dans la jatte.
- 5 Répartir dans des petites verrines.
- 6 Faire cuire au bain marie pendant 30 min environ.
- 7 Laisser refroidir.
- 8 Avant de servir, on peut saupoudrer la surface des crèmes de sucre roux et faire caraméliser sous le grill ou au chalumeau.