TARTE A LA CRÈME A L'HUILE DE NOIX

Entre crème anglaise et crème pâtissière, la texture souple est de grade PU4.

Image not found
https://vite-fait-bienfaits.fr/static/recipes/163/thumbnails/image163 tarte a la creme a l'huile de noix destructuree texture.jpg

Temps de préparation : 10 min - Temps de cuisson : 10 min - Temps de repos : 0 min

Ingrédients (3 personnes)

- 30cl de lait entier

- 15g de sucre semoule

- 1 c. à s. d'huile de noix

- 5 oeufs

- 90g de sablé

- 60g de crème fraiche épaisse

Préparation

Faire bouillir le lait et le sucre.

Mélanger 2 oeufs entiers, ajouter 2 jaunes d'oeuf et l'huile de noix et battre en omelette moussante. Versez sur le lait hors feux en fouettant énergiquement.

Remettre à cuire 5 min pour épaissir en remuant. Réserver au froid dans un récipient.

Emietter le biscuit et mixer avec la crème à l'aide d'un mixeur plongeant. Façonner la pâte en quenelle.