

Crème russe, Merci à Christiane et Charles.



pour 6 personnes: 1/4l de crème, 4 jaunes d'oeufs, 80g de sucre, 3 cuillerées à soupe de rhum (2cl), biscuits à la cuiller.

Battre les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à obtention d'une crème blanchâtre. Fouetter la crème et l'incorporer à la crème aux oeufs , ajouter le rhum et mélanger le tout avec soin.

Entreposer 1 à 2 heures au frais. Bien remuer avant de servir. Verser dans des coupes à dessert, garnir à loisir de crème fouettée et servir avec des biscuits à la cuiller, biscuit de Savoie ou des fruits frais... Une cuillerée sur un expresso , c'est délicieux.