

Petits pots sucrés

Ingrédients

Pour 4 personnes

4 ramequins d'une contenance de 0,75 dl

papier aluminium

beurre pour les ramequins

2 cs de demi-crème

4 oeufs

2-4 cc de sucre

1 cc de sucre vanillé

un peu de cannelle

4 flocons de beurre



Préparation

1. Répartir dans chaque ramequin préalablement beurré 1/2 cs de demi-crème et 1 oeuf. Mélanger le sucre, le sucre vanillé et la cannelle, en saupoudrer les oeufs. Déposer un flocon de beurre sur chaque préparation. Refermer les ramequins ou les couvrir de papier aluminium.
2. Disposer les ramequins dans une casserole, remplir d'eau chaude. Cuire 6-8 min à couvert, jusqu'à ce que le blanc d'oeuf soit bien ferme, mais le jaune encore un peu liquide. Servir immédiatement.

Servir avec une brioche, des croissants ou de la tresse.

Remplacer le sucre vanillé et la cannelle par du chocolat en poudre.

Valeurs nutritionnelles

Une portion contient: 126 kcal; protéines: 7 g; lipides: 9 g; glucides: 6 g.