

## Petites crèmes au gingembre

Waiting for the sun  
<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>

attente : 2h + 15 min, cuisson : 30 min, préparation : 5 min, très facile



Il vous faut pour 6 personnes

• 1 morceau de gingembre frais (2 cm) • 1/2 L de lait entier • 80 g de sucre • 4 jaunes d'oeufs

Faire chauffer le lait, le sucre et le gingembre pelé, râpé et coupé en morceaux jusqu'à frémissement. Eteindre le feu, couvrir, laisser infuser 15 minutes. Préchauffer le four th6, 180°C, avec à l'intérieur un grand plat rempli d'eau à moitié (j'ai utilisé un moule rectangulaire à brownie).

Fouetter les jaunes. Leur ajouter petit à petit le lait infusé et tiédi en le faisant passer au travers d'un tamis pour éliminer les morceaux de gingembre. Bien fouetter pour mélanger.

Verser dans les ramequins. Disposer ces ramequins dans le bain-marie, et cuire 30 minutes. A mi-cuisson, disposer une feuille de papier sulfurisé sur le dessus des ramequins pour éviter que les crèmes ne brunissent.

Laisser refroidir, puis réserver 2 h au frais pour raffermir les crèmes.