

Crème aux calissons

Ingrédients pour 4 crèmes :

20 cl de crème liquide
10 cl de lait
3 jaunes d'oeuf
4 feuilles de sauge
120 g de pâte de calisson
soit :
60 g de poudre d'amande
50 g de melon confit
10 g de miel

Préparation de la pâte de calisson :

Mettre la poudre d'amandes, le melon confit et le miel dans le robot, mixer jusqu'à ce que la pâte soit homogène.
Réserver 2 jours dans le réfrigérateur avant de l'utiliser.

Préparation de la crème :

Faire chauffer le lait avec la crème, lorsque le mélange est chaud y faire infuser la sauge 10 minutes.
Retirer les feuilles.
Travailler les jaunes avec le sucre, ajouter le lait puis la pâte de calisson. Bien mélanger, verser dans les ramequins.
Cuire au bain marie à 120° pendant 60 minutes.
Laisser refroidir puis réserver au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.