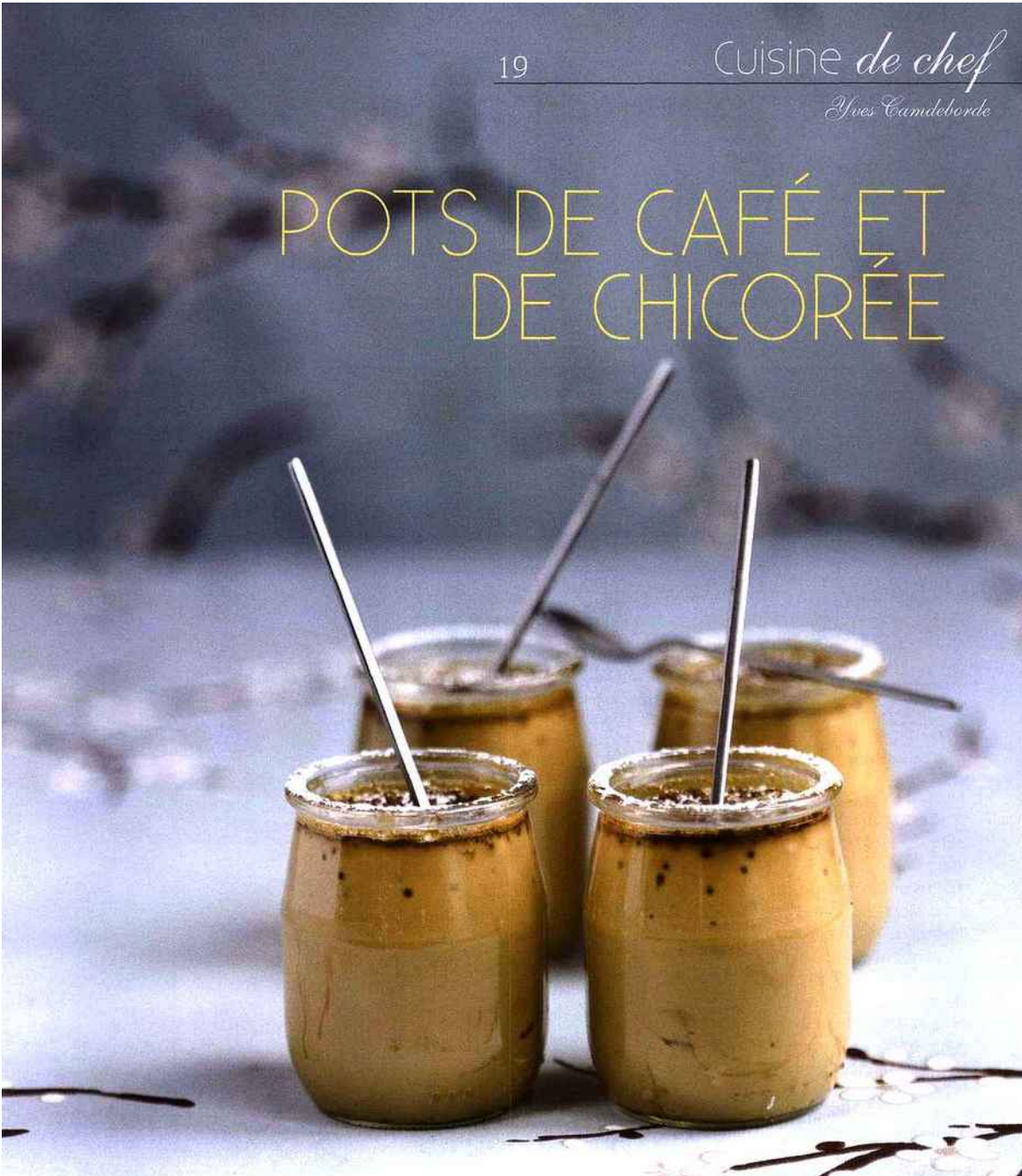




19 Cuisine de chef  
*Yves Camdeborde*

# POTS DE CAFÉ ET DE CHICORÉE



 Préparation : 15 mn  
Repos : 2h

 Cuisson : 1h15 mn

**6 jaunes d'œufs**  
**40 g de sucre en poudre**  
**1 cuillerée à café d'extrait de café**  
**2 cuillerées à café de chicorée**  
**50 cl de crème liquide**

- Mélangez les jaunes d'œufs et le sucre dans un saladier à l'aide d'un fouet. Ajoutez l'extrait de café et la chicorée, versez la crème froide et mélangez bien avec le fouet.
- Versez ensuite le mélange dans des petits pots en verre ou des pots à yaourt. Posez ces pots dans un plat allant au four et versez de l'eau presque à hauteur des crèmes.
- Faites cuire au bain-marie dans le four préchauffé à 90 °C (th. 3) pendant 1 h 15.
- Laissez les crèmes refroidir, puis réservez-les au réfrigérateur pendant 2 heures au moins avant de servir.