

CREMES CARAMEL AU COMBAVA

- 6 feuilles de combava,
- 2 x 125 g de sucre,
- 25 cl de lait de coco,
- 50 cl de lait,
- 4 œufs.

Faire chauffer le lait, le lait de coco et les feuilles de combava jusqu'à ébullition puis laisser infuser à couvert.

Battre le 125 g de sucre avec les œufs.

Faire fondre 125 g de sucre puis laisser caraméliser.

Verser le caramel dans les ramequins.

Réserver les feuilles de combava.

Verser le lait dans les œufs et le sucre en fouettant.

Verser dans les ramequins et ajouter les feuilles de combava sur le dessus.

Cuire au bain marie à 160° C pendant 40 mn.

Retirer les feuilles de combava.

Laisser refroidir.

Retourner les crèmes dans des assiettes et placer les feuilles de combava sur le dessus.