

Puits d'amour

Préparation : 20 mn, cuisson : 20 mn.

Pour 2 personnes.

200 g de pâte sablée déjà étalée, 6 morceaux de sucre.

Pour la crème : 12 cl de laite, 1 œuf, 25g de sucre, 1 sachet de sucre vanillé, 3 c à café rases de farine, 10 g de beurre + 2c à soupe de Grand-Marnier.

Préchauffer le four sur thermostat 6 (180°C).

Garnir deux ramequins de pâte sablée. Piquer le fond avec les dents d'une fourchette. Le couvrir d'un disque de papier sulfurisé et d'une couche de haricots secs.

Les glisser dans le four et laisser cuire 10 mn.

Entre-temps, préparer la crème : dans une petite casserole, faire bouillir le lait.

Fouetter le jaune d'œuf avec les deux sucres, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporer la farine.

Verser peu à peu le lait bouillant, en fouettant.

Reverser le mélange dans la casserole. Chauffer et laisser cuire et épaissir pendant 5 mn, en tournant à l'aide d'une cuillère en bois.

Hors du feu, ajouter le beurre et l'alcool. Couvrir.

Fouetter le blanc d'œuf en neige ferme. L'incorporer à la crème très chaude.

Débarrasser les ramequins des haricots et du papier. Les remplir de la crème et les remettre au four 5 mn.

Préparer un caramel : dans une casserole, chauffer 6 morceaux de sucre avec 1 c à soupe d'eau. Laisser bouillir jusqu'à ce qu'on obtienne un caramel brun doré.

Le verser sur les puits d'amour et laisser refroidir.

On peut préparer à l'avance les fonds de tarte ainsi que la crème, et les passer dans le four 5 mn avant de vous mettre à table.



Clic sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.