

10. CRÈME MATCHA

ORIGINE : STYLE JAPONAIS



LE SUSHI DU DÉTAIL

Le Sushi Du détail vous accueille du lundi au samedi de 10h30 à 20h, dans la Galerie Saint-Hubert (Rue des Wallons 8), en face de Cellule Sush'

INGREDIENTS

50 cl de lait écrémé

3 jaunes d'oeuf

2 càs de sucre

2 càc de thé matcha*

Ramequins compatibles pour une cuisson au bain-marie

* Ingrédients disponibles au Sushi du Détail

INFOS

Personnes | 4

Difficulté | ★★

Temps | 45 minutes

RECETTE

01 Préchauffez votre four à 160 C° et placez-y un bain-marie.

02 Portez le lait à ébullition. Pendant ce temps, fouettez les jaunes d'œuf avec le sucre et le thé vert.

03 Versez progressivement le lait bouillant sur la préparation, mélangez et répartissez le mélange dans des ramequins.

04 Déposez les ramequins dans votre bain-marie et laissez cuire pendant 25 minutes. Sortez-les ensuite du four et laissez-les refroidir. Ensuite, mettez les au réfrigérateur recouvertes d'un film pendant 1h.

C'est prêt !