



CRÈME DESSERT MAISON- 4 PERS.

INGRÉDIENTS

- 40 g de maïzena
- 60 g de sucre
- ½ L de lait
- 2 c. à café d'arôme de vanille ou 3 c. à café de cacao amer ou 20 ml jus de citron et quelques zestes de citron

Attention si crème au citron, n'ajoutez le jus de citron qu'en fin de cuisson car il fait cailler le lait. Vous pouvez par contre ajouter les zestes dans le lait en début de préparation

- 4 jaunes d'œuf

USTENSILES

- 1 casserole
- 1 cuillère en bois
- 1 saladier
- Plusieurs ramequins

TEMPS DE PRÉPARATION

- Préparation | 10 min
- Cuisson | 10 min

MÉTHODE

- 1 Mettre les 3/4 du lait dans une casserole avec la vanille ou le cacao amer et le sucre et porter à ébullition.
Pendant ce temps, mélanger la maïzena, les jaunes d'œufs et le reste du lait.
- 2 Ajouter le mélange œufs/maïzena/lait dans la casserole.
Dès la reprise de l'ébullition, verser dans des ramequins.
- 3 Mettre les ramequins au frais au moins 1 h avant de déguster.