

CREME DESSERT AU GRAND MARNIER (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette d'Isabelle

QUELQUES GRAMMES DE GOURMANDISES

Ingrédients :

- 500 ml de lait
- 150 g de crème fraîche liquide entière
- 55 g de sucre
- 2 c à s de sucre vanillé
- 35 g de maizena
- 3 c à s de Grand Marnier

Préparation :

- mettre dans le bol, tous les ingrédients
- puis programmer 12 minutes à 90° vitesse 3
- répartir la préparation dans les pots
- réserver au frais

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.

THERMOMINOUX 2017

<http://thermominoux.over-blog.com>