

Crèmes rapides au bailey's noisette

La crème au Thermomix

400 ml (40 cl) de lait entier

100 ml (10 cl) de Baileys

2 oeufs

50 g de sucre

25 g de Maïzena

Mettre tous les ingrédients dans le bol, et faire cuire 8 à 10 minutes à 90°C, vitesse 3.

La crème à la casserole

Porter à ébullition le lait et le Baileys.

Fouetter les œufs et le sucre, puis ajouter la Maïzena

Verser progressivement et en remuant le lait chaud sur le mélange, puis verser le tout dans la casserole.

Faire épaissir en remuant, à feu doux.

Verser les crèmes dans des petits pots. Laisser refroidir

Au moment de servir, ajoutez un "poc" de chantilly et une pincée de **fleur de café** *

Vous pouvez également ajouter des noisettes grillées concassées)

***fleur de café** : mixez du sucre semoule dans le bol du robot ajoutez du café lyophilisé, type expresso,(+ ou -) donnez 2/3 impulsions « turbo » saupoudrez vos desserts à base de café, des crêpes, des glaces avec cette "fleur de café"