

Crème à la vanille

Préparation
et cuisson
en 15 mn

En 10 mn. Délayez 3 cuillerées à soupe et demie de fleur de maïs MAÏZENA dans un verre de lait froid. Faites bouillir un demi-litre de lait dans un grande casserole. Fouettez au batteur électrique, un œuf entier, 4 jaunes d'œufs, 80 g de sucre en poudre et 2 sachets de sucre vanillé ALSA pendant 2 à 3 minutes de manière à obtenir un mélange très mousseux.

En 5 mn. Versez la fleur de maïs MAÏZENA délayée dans le lait bouillant et reversez le tout progressivement sur les œufs tout en fouettant. Remettez dans la casserole. Portez à ébullition sans cesser de remuer. Incorporez 50 g de beurre en petits morceaux. Versez la crème dans une grande coupe. Mettez 2 heures au réfrigérateur.

