***Crèmes dessert pralinées***

**Pour 2 personnes**

125g de lait

125g de crème liquide entière

100g de pâte de praliné noisette

20g de maïzena

Versez le lait et la crème dans une casserole, ajoutez la pâte de praliné noisette. Commencez à chauffer sur feu moyen en mélangeant avec une cuillère en bois pour dissoudre la pâte de pralinés.

Quand la pâte est bien dissoute, incorporez la maïzena tamisée et continuez de mélanger toujours sur feu moyen jusqu’à ce que le mélange épaississe en nappe la cuillère (au besoin passez un petit coup de mixer plongeant). Versez dans des pots et laissez refroidir avant de les mettre au frigo.