

Crème à la Chicorée

Pour 4 personnes :

*50cl de lait entier, 4càs de chicorée liquide,
2 œufs, 100g de sucre, 1càs de maïzena.*

Dans un grand saladier, battre les 2 œufs + sucre, blanchir puis ajouter maïzena, et la chicorée.

Dans une casserole, faire chauffer le lait, porter à ébullition, le verser sur les œufs avec le sucre en battant vivement au fouet, remettre le mélange de la casserole et faire chauffer à feu doux sans cesser de remuer avec le fouet, lorsque le mélange épaissit continuer de battre 1 à 2 mn (bout). Arrêter le feu et verser la crème de un saladier ou des ramequins.

Laisser refroidir filmer et placer au frais.