

# CREME DESSERT A LA VANILLE



## Ingrédients :

- 1 gousse de vanille
- 300 g de crème liquide
- 400 g de lait
- 2 gros oeufs
- 90 g de sucre roux
- 400 g d'eau

## Préparation:

- égrainer la gousse de vanille et mettre les graines dans le bol
- ajouter la crème liquide et le lait, puis chauffer 10 minutes à 80° vitesse cuillère
- ajouter les oeufs et le sucre roux, mixer 20 secondes à vitesse 4
- puis chauffer 5 minutes à 70° vitesse 1
- répartir dans des pots à yaourt en verre
- les filmer de film alimentaire
- les placer dans le varoma
- mettre l'eau dans le bol, mettre en place le varoma et cuire à la vapeur 12 à 15 minutes varoma vitesse 1
- retirer le varoma, laisser refroidir les crèmes au réfrigérateur

**Vous pouvez retrouver cette recette sur le site Cookidoo**