

CREME TENDRESSE DE CAMEL STYLE WERTHERS (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de **THERMOMIX QUEBEC**

Ingrédients :

- 120 g de tendresse de caramel Werthers
- 500 g de lait
- 2 œufs
- 40 g de fécule de maïs
- 40 g de crème

Préparation :

- mettre les caramels dans le bol
- puis mixer 5 secondes à vitesse 6
- ajouter le lait, les œufs, la fécule de maïs
- puis mixer 6 secondes à vitesse 4
- puis programmer 9 minutes à 90° vitesse 3
- à la sonnerie, ajouter la crème et mixer 10 secondes à vitesse 4
- verser la préparation dans des ramequins individuels
- puis réfrigérer au moins 2 heures

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations

THERMOMINOUX 2019
<http://thermominoux.over-blog.com>