

CREME AU PRALINE (thermomix)



Ingrédients :

- 1000 g de lait
- 4 œufs
- 90 g de sucre en poudre
- 15 g de farine de blé
- 170 g de chocolat praliné

Préparation :

- mettre dans le bol, le lait, les œufs, le sucre et la farine
- puis cuire 12 minutes à 100°C vitesse 3
- ajouter le chocolat au praliné, laisser fondre 30 secondes dans le bol
- puis mélanger 20 secondes à vitesse 3
- transvaser dans 9 pots, laisser refroidir puis réserver 2 heures au réfrigérateur
- déguster bien frais

Vous pouvez retrouver cette recette dans le magazine Thermomix et Moi n°23

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

THERMOMINOUX 2020

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