

Ingrédients :

- 500ml Lait écrémé
- 40g Maïzena
- 1 KubOr
- Poivre
- Sel (facultatif)

Recette réalisée avec le Thermomix, Mcc ou Autres robots culinaires :

- > Mettre 40g de Maïzena et 150g de lait écrémé dans le bol
 - > Programmer 3 Min / 50°C / Vitesse 3
- La préparation sera d'aspect mousseuse, c'est normal
- > Rajouter 350g de lait écrémé et Emietter le KubOr par dessus
 - > Assaisonner sel et poivre
 - > Programmer 8 Min / 90°C / Vitesse 4

Recette réalisée dans une casserole :

- > Mettre 40g de Maïzena dans un saladier
- > Faire chauffer 150ml de lait dans une casserole
- > Verser le lait bien chaud sur la Maïzena et fouettez jusqu'à ce que la préparation soit d'aspect mousseuse
- > Verser cette préparation dans la casserole
- > Rajouter 350ml de lait et émiettez le KubOr dans la préparation
- > Assaisonner sel et poivre
- > Mélanger environ 8 min à feux moyen jusqu'à ce que la préparation soit onctueuse