

CRÈME LÉGÈRE SAVEUR VANILLE

La cuisine de Laëty

la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com

Ingrédients : (8pots de 210ml)

- 1 L de Lait (écrémé ou demi-écrémé)
- 100g de Sucre (ou 2 cuillères à soupe d'édulcorant)
- 50g de Maïzena
- 4 Jaunes d'oeufs
- 2 cuillères à café d'Arôme vanille

Recette avec Robot :

- > Mettre le lait, les jaunes d'oeufs, le sucre ou l'édulcorant, l'arôme vanille et la maïzena dans le bol du Thermomix
- > Programmer 12 min / 90°C / Vitesse 3
- > Verser la crème dans des petits pots
- > Laisser refroidir les pots de crème avant de les placer dans le réfrigérateur

Recette Sans Robot :

- > Chauffer le lait dans une casserole
- > Battre les oeufs dans un saladier avec le sucre ou l'édulcorant, l'arôme vanille et la maïzena
- > Rajouter le mélangeur dans la casserole
- > Mélanger
- > Chauffer 12 Min à feux doux en mélangeant régulièrement
- > Lorsque la texture vous convient : Verser la crème dans des petits pots et laisser refroidir