



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

## . Crème au Mars et à la chicorée .



### *Ingrédients :*

- 1 l de lait 1/2 écrémé
- 2 c.à.s de chicorée liquide
- 3 barres Mars ®
- 40 g de sucre en poudre
- 80 g de Maïzena

- Dans un bol de mixeur plongeant verser la Maïzena
- Recouvrir la Maïzena d'un peu de lait, suffisamment mais pas trop, réserver
- Faire frémir le sucre, les barres coupées en dés mélangés au restant de lait, bien mélanger
- Pendant ce temps mixer la Maïzena et le lait pour obtenir une texture fluide et lisse
- Lorsque le lait dans la casserole arrive à frémissement retirer du feu
- Ajouter hors du feu le mélange de Maïzena + lait, bien mélanger le tout au fouet
- Remettre sur feu doux le temps d'amalgamer les 2 préparations
- Au bout de quelques secondes la mixture devient plus épaisse
- Rajouter à ce moment la chicorée liquide et bien mélanger
- Déposer la crème dans des ramequins puis laisser refroidir à température ambiante
- Une fois froids, placer les ramequins une nuit au réfrigérateur

