



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

## . Crème au café .



*Ingrédients pour 12 petits pots :*

- 1 litre de lait 1/2 écrémé
- 120 g de sucre en poudre
- 150 g de fromage blanc
- 3 c.à.s de café soluble
- 33 cl de crème légère épaisse
- 50 g de Maïzena

- Dans un saladier mélanger la Maïzena et le sucre, délayer avec 30 cl de lait froid
- Dans une casserole faire frémir le restant de lait, le fromage blanc, la crème et le café soluble mélangés
- A frémissement verser le mélange de Maïzena, délayer au fouet, la préparation va épaissir
- Remuer au fouet jusqu'à ressentir la préparation s'épaissir. Verser immédiatement dans de petits pots
- Laisser refroidir à température ambiante, puis placer au réfrigérateur minimum 12 heures

*Astuce : une texture tendre, crémeuse qui peut l'être encore davantage avec du lait entier*

