



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

. Crème dessert à la framboise .



Ingrédients pour 4 verrines :

- 1/2 de lait 1/2 écrémé
- 4 gouttes d'arome naturel framboise
- 50 g de Maizena
- 50 g de sucre en poudre
- Colorants jaune et rouge

- Dans un bol de mixeur plongeant verser la Maïzena
- Recouvrir la Maïzena d'un peu de lait, suffisamment mais pas trop, réserver
- Porter à léger frémissement le sucre mélangé 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 l'arome et les colorants, bien mélanger
- Déposer la crème dans des ramequins puis laisser refroidir à température ambiante
- Une fois froids, placer les ramequins une nuit (12 heures) au réfrigérateur

