

. Crème dessert au café .



Ingrédients pour 10 personnes :

- 1 l de lait
- 5 c.à.c de café soluble
- 80 g de Maïzena
- 80 g de sucre

- Mettre la Maïzena dans un bol plongeant et recouvrir d'un peu de lait, mixer pour délayer
- Dans une casserole porter à frémissement le sucre et le restant de lait
- Aux 1ers frémissements, hors du feu, ajouter le mélange lait / Maïzena, bien mélanger
- Lorsque la préparation s'épaissit, ajouter le café soluble, continuer de bien remuer
- Répartir dans des ramequins individuels, laisser refroidir puis placer au réfrigérateur pendant une nuit

Astuce : Bien recouvrir la Maïzena de lait pour bien la délayer pendant le mixage

