



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

## . Crème dessert rhum raisin .



*Ingrédients pour 3 crèmes :*

- ½ l de lait ½ écrémé
- 2 bouchons de rhum blanc
- 40 g de Maïzena
- 50 g de sucre en poudre
- 30 g de raisins secs sultanine

- 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 de mélanger les 2 préparations
- Au bout de quelques secondes la mixture devient plus épaisse
- Rajouter à ce moment le rhum et les raisins préalablement gonflés dans le rhum, 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

