



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

. Crème dessert saveur cookie chocolat .



Ingrédients pour 3 crèmes :

- 50 cl de lait $\frac{1}{2}$ écrémé
 - 25 ml de sirop pur sucre Chocolate Cookie (Monin)
 - 40 g de Maïzena
 - 50 g de sucre en poudre
-
- 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 sirop sucré de "Chocolate Cookie", 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
 - Au moment de servir parsemer de cookies émiettés

