



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

. Crème dessert v.l .



Ingrédients :

- ½ l de lait ½ écrémé
- 30 g de Maïzena
- 50 g de sucre en poudre
- Arôme au choix

- Porter à frémissement le sucre mélangé à 25 cl de lait
- Dans un saladier mélanger 25 cl de lait froid avec la Maïzena
- Lorsque le lait dans la casserole arrive à frémissement retirer du feu
- Ajouter hors du feu le mélange de Maïzena + lait puis remettre sur feux doux, remuer
- Ajouter l'arôme au choix puis bien amalgamer
- Déposer la crème dans des ramequins. Mettre le tout au réfrigérateur au moins 1 heure

