



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

. La laitère à la vanille .



Ingrédients pour une douzaine de petites crèmes :

- 1 l de lait entier
- 120 g de sucre en poudre
- 30 cl de crème épaisse entière
- 50 g de Maïzena
- 1 c.à.c de vanille en poudre
- 2 c.à.s d'extrait de vanille liquide

- Dans un saladier tamiser la Maïzena, la vanille en poudre et le sucre. Diluer avec 30 cl de lait froid
- Dans une casserole mélanger 70 cl de lait, la crème épaisse et la vanille liquide chauffer à feu moyen
- Au bout de quelques minutes, avant frémissement, ajouter la préparation vanillée
- Faire bouillir en remuant fréquemment et énergiquement, à ébullition, stopper la cuisson
- Verser dans des petits ramequins, laisser refroidir puis mettre au réfrigérateur pendant 2 heures

Astuce : Pour épaissir la recette augmenter la proportion de Maïzena ou intégrer du chocolat blanc

