



Crème vanille



6 pers



10 mn

Les ingrédients

- 60 g de sucre en poudre
- 500 g de lait demi-écrémé
- 1 c à c. d'arôme vanille
- 25 g de fécule de maïs
- 2 œufs
- 20 g de crème fraîche épaisse

La recette

Etape 1

Ajouter 60 g de sucre en poudre, 500 g de lait demi-écrémé, 1 c à c. d'arôme vanille (à ajuster en fonction des goûts), 25 g de fécule de maïs et 2 jaunes d'œuf dans le bol. Faire chauffer 8 min.

Etape 2

Ajouter 20 g de crème fraîche épaisse dans le bol. Mixer.

Etape 3

Transvaser le contenu du bol dans des ramequins.

