

Les bases

CRÈME DESSERT, RECETTE FACILE

INGRÉDIENTS

- 1 litre de lait entier
- 40 grammes de fécule de maïs (Maïzena) soit environ 4 c-à-s
- 200 grammes de chocolat à dessert

PRÉPARATION

Diluer dans un bol la fécule de maïs avec un peu de lait froid.

Faire chauffer le reste du lait dans une casserole. Une fois le lait chaud, mettre le chocolat en morceaux à faire fondre à feu doux avec une cuillère en bois.

Verser ensuite le mélange lait froid-maïzena et laisser épaissir quelques minutes.

Répartir la crème dans des ramequins puis mettre au frais jusqu'au moment de servir.

On peut parfois remplacer le chocolat par un peu de vanille liquide, d'extrait de café ou de caramel liquide selon les goûts.

*remarque : si la maïzena manque, on peut utiliser de la semoule fine de blé dur. Dans ce cas il faut :
1/2 l de lait pour 60gr de semoule fine
100g de sucre*

pour donner plus de goût, on peut y ajouter des raisins secs, du chocolat, des morceaux de pommes cuites, etc.

Faire chauffer le lait dans une casserole, ajouter la semoule, laisser épaissir à feu doux en mélangeant bien. Verser dans les ramequins et laisser refroidir.

TEMPS DE PRÉPARATION : 2MN

TEMPS DE CUISSON : 10MN

TEMPS TOTAL :12MN