

Crème dessert vanille et caramel

Temps : 25 min

Pour personnes : 4

Très facile

Bon marché

Ingrédients

- 4 jaunes d'œufs
- 2 c. à soupe de sucre
- 2 c. à café de Maïzena
- 30 cl de lait
- 10 cl de crème liquide
- 1 gousse de vanille (ou 1 sachet de sucre vanillé ou de l'arôme de vanille)
- 1 pincée de cannelle moulue
- 4 c. à soupe de caramel liquide



Préparation :

Temps total : 25 min

Préparation : Prép. : 15 min

Cuisson : 10 min

1. Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre pour faire mousser le mélange.
2. Faire bouillir le lait avec la gousse de vanille fendue et la cannelle.
3. Verser le lait bouillant sur les œufs en fouettant doucement, puis reverser cet appareil dans la casserole.
4. Diluer la maïzena avec un peu de lait froid ou d'eau pour qu'elle ne fasse pas de grumeaux, et ajouter dans la casserole à feu doux.
5. Le mélange prend assez rapidement une consistance plus épaisse, donc il faut bien fouetter pendant la cuisson.
6. Mettre le mélange dans un bol au frais pour le faire figer.
7. Une fois figée, la consistance n'est pas terrible. L'astuce pour avoir une crème dessert onctueuse, c'est de la passer au mixer (bol ou mixer plongeant) en y ajoutant un peu de crème liquide pour ajuster la texture à votre convenance.
8. Lorsque la texture de la crème vous plait, verser un peu de caramel liquide au fond de 4 pots ou verrines, puis verser la crème à la vanille dessus.
9. Saupoudrer votre crème d'un peu de cannelle selon votre goût avant de servir.

Bon appétit !