Crèmes dessert

PREP. 5′ | CUISS. 5-10′ | REPOS 2h

Ingrédients

5 par parfum

AU CHOCOLAT

- ☐ 50cl de lait
- ☐ 40g de cacao amer
- ☐ 20g de maïzena
- ☐ 40g de sucre

AU CAFE

- ☐ 40cl de lait
- ☐ 10cl de café
- ☐ 25g de maïzena
- ☐ 40g de sucre

A LA PISTACHE

- ☐ 50cl de lait
- ☐ 20g de pâte de pistache
- ☐ 20g de maïzena
- ☐ 30g de sucre

A LA VANILLE

- ☐ 50cl de lait
- ☐ 1 gousse de vanille
- ☐ 1 s. de sucre vanillé
- ☐ 20g de maïzena
- ☐ 30g de sucre

Préparation

- Mélangez tous les ingrédients solides dans une casserole
  - Pour la crème chocolat : maïzena, sucre, cacao amer
  - Pour la crème café : maïzena, sucre
  - Pour la crème pistache : maïzena, sucre, pâte de pistache
  - Pour la crème vanille : maïzena, sucre, sucre vanillé et graine de gousse de vanille

- Versez petit à petit les liquides de façon à obtenir un mélange homogène et sans grumeaux.
  - Pour les crèmes chocolat, pistache et vanille : le lait
  - Pour la crème café : le lait et le café

- Mettez la casserole sur feu moyen, fouettez sans cesse jusqu'à ce que le mélange épaississe, la consistance doit se situer entre une crème anglaise et une crème pâtissière.

- Répartissez dans des ramequins et laissez reposer au réfrigérateur pour 2 heures minimum.

Amélie Girinon
DIÉTÉTICIENNE-NUTRITIONNISTE