

Petites crèmes à l'amande



Dessert **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 5 mn

Repos : 2 h

Cuisson : 10 mn

Retrouvez le bon goût de l'amande dans ce dessert rapide à faire.

Ingrédients

- 2 oeufs
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 cuillères à soupe de farine
- 500 ml de lait
- quelques gouttes d'extrait d'amande amère

Préparation

- 1 Battez directement dans votre casserole les oeufs avec les sucres.
- 2 Ajoutez ensuite la farine et fouettez énergiquement. Il ne doit pas y avoir de grumeaux.
- 3 Puis, incorporez le lait froid, petit à petit, en remuant, ainsi que l'extrait d'amande amère.
- 4 Mettez le tout à chauffer, sans faire bouillir. Laissez cuire une dizaine de minutes jusqu'à ce que la crème épaisse.
- 5 Versez dans 4 ramequins et laissez refroidir.

Proposé par



Audrey

Amatrice de recettes simples et de chocolat ! Rendez-vous sur mon blog [Bleu indigo et chocolat chaud](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

