

Petites crèmes délices à la vanille



Dessert **Facile**

Pour : 12 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 45 mn

Une crème légère & savoureuse qui convient à toute la famille !!

Recette proposée par : Blog [LES RECETTES DU MAS DU LOUP](#)

Ingrédients

- 1 gousse de vanille - (ou 1 sachet de sucre vanillé)
- 35 g de fécule de maïs
- 180 g de sucre
- 4 oeufs
- 40 cl de crème - fleurette ou liquide
- 1 l de lait - entier
- parfum au choix (vanille, caramel ou chicorée)

Préparation

- 1 Délayez la fécule de maïs dans un peu de lait. Mélangez ensuite avec le reste de lait et la crème fleurette et incorporez les graines de la vanille (ou le sucre vanillé).
- 2 Faites chauffer dans une casserole en remuant régulièrement et jusqu'à épaississement.
- 3 Dans un autre récipient, mélangez les œufs et le sucre, puis incorporez le lait épaissi et mélangez à nouveau le tout.
- 4 Si vous voulez une version café, versez dans le fond du pot un filet de chicorée, ensuite votre crème et mélangez avec une petite cuillère.
- 5 Faites de même avec le caramel soit en le laissant au fond du pot ou en remuant si vous souhaitez une crème caramel.
- 6 Pour la yaourtière, remplissez la base de l'appareil avec de l'eau jusqu'au niveau max. Cuisez en mode 3 dessert lacté, 39 minutes. Laissez refroidir et placez au frais.
- 7 Sans yaourtière, placez les petits pots dans un plat avec de l'eau et placez au four pour une petite demie-heure. Plantez un couteau pour vérifier la cuisson, la lame doit être propre, poursuivez la cuisson si nécessaire.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

