

.....  
**CRÈME DESSERT**



POUR 4 PETITES CRÈMES

## POUR LA BASE

Crème liquide .....	100 g
Lait .....	400 g
Maizena .....	40 g
Sucre .....	40 g
Vanille gousse Madagascar <b>NOROHY</b> .....	1 gousse

---



## DRESSAGE & FINITION

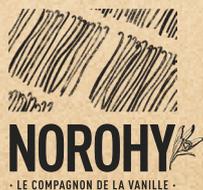
Dans une casserole, **mélanger** la crème, le sucre et la maizena. **Ajouter** les graines de vanille et le lait.

**Faire chauffer** à feu doux, sans **cesser de mélanger**, jusqu'à ce que la préparation épaississe.

**Répartir** la crème dans des ramequins, et **laisser refroidir**, avant de **mettre** au frais.



Cette recette vous est offerte par :



Une recette originale de :  
Guillemette Auboyer

  @norohyvanille  
norohy.com

Reproduction et diffusion interdites  
hors usage privé.

Crédit photographique :  
Agence **CRU**.