

# Crème velours vanille & citron vert

*Pour 4 verrines*

*Préparation : 15 min - Cuisson : 15 min*

## Ingrédients :

- 30cl de lait
- 3 jaunes d'œufs
- 20cl de crème liquide entière
- 80g de sucre semoule
- 20g de maïzena
- 1 sachet de sucre vanillé
- zeste râpé d'un citron vert bio  
(dans la recette d'origine, zeste avec un citron jaune)



[www.lesdelicesabelle.fr](http://www.lesdelicesabelle.fr)

*Ustensiles spécifiques : une casserole, une spatule, un zesteur, un fouet électrique ou un robot et des verrines.*

## Réalisation :

- Porter à ébullition le lait avec le sucre vanillé dans une casserole.
- Fouetter les jaunes d'œufs et le sucre en poudre jusqu'à blanchiment.
- Incorporer la maïzena puis le zeste râpé.
- Verser le lait chaud sur la préparation précédente en mélangeant.
- Transvaser dans la casserole et faire bouillir 2 min en remuant sans cesse.
- Laisser parfaitement refroidir.
- Battre la crème froide très froide en chantilly et l'incorporer délicatement à la crème vanille-citron.
- Répartir dans des verrines et réserver au frais.

*Bon appétit !!!!*