

Crèmes dessert aux noisettes

Pour 4 grosses crèmes ou 6 moyennes

Préparation : 5 min – Cuisson : 15 min

Ingrédients :

- 500g de lait
- 60g de sucre
- 20g de Maïzena
- 1 œuf
- 35g de poudre de noisettes



Ustensiles spécifiques : une casserole, une cuillère magique ou un fouet, une spatule haute température et 4 verrines.

Réalisation :

www.lesdelicesabelle.fr

- Dans votre casserole, verser le lait, le sucre, la Maïzena et l'œuf.
- Bien mélanger au fouet ou à la cuillère magique.
- Mettre à chauffer à feu doux jusqu'à épaississement, sans cesser de remuer.
- Lorsque la crème est épaissie, retirer du feu et ajouter la poudre de noisette.
- Verser cette crème noisette dans 4 verrines.
- Filmer au contact pour éviter que la crème sèche et laisser refroidir.
- Déguster bien frais.

Bon appétit !

Les délices à belle : www.lesdelicesabelle.fr

Isabelle CHEVRIER

Votre conseillère culinaire Guy Demarle