



Crèmes

Petits pots de crème à l'ancienne



55 min **10 min** **15 min** **30 min** **276**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les petits pots de crème

30 cl **Lait demi-écrémé**
15 cl **Crème fraîche épaisse**
80 g **Sucre semoule**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
2 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
1 **Gousse(s) de vanille**
1 c. à café **Maïzena**

Étape 1

Préparation du lait aromatisé

- 1 Mettre le lait dans une casserole. Extraire les graines de la vanille, les ajouter avec la gousse dans la casserole. Porter à ébullition.
- 2 Retirer les gousses de vanille et laisser tiédir le lait.

Étape 2

Réalisation de la crème

- 1 Verser l'oeuf, les jaunes, le sucre et la maïzena dans un saladier et battre le tout jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène.
- 2 Verser le lait sur la préparation précédente et mélangez bien.
- 3 Ajouter la crème et mélanger de nouveau.
- 4 Mettre le contenu du saladier dans une casserole.
- 5 Faire chauffer sur feu doux en remuant constamment jusqu'à ce que la préparation épaississe.
- 6 Une fois que la crème a épaissi et juste avant l'ébullition, arrêter la cuisson.

Étape 3

Dressage

- 1 Verser la crème dans des petits pots. Les réserver pendant 30 minutes au frais jusqu'au moment de les servir.