



## Crème Danette pralinée

### Ingredients

500g de lait entier
2 oeufs
60g de sucre
30g de maïzena
30g de lait demi-écrémé en poudre
90g de pralinoise
60g de crème épaisse entière

### Étape de la recette

Battre les oeufs puis y ajouter le lait, la maïzena, le sucre et le lait en poudre, bien mélanger

Verser dans une casserole en ajoutant la pralinoise en morceaux et faire chauffer à feu moyen tout en mélangeant jusqu'à ce que la préparation épaississe.

Hors du feu ajouter la crème épaisse

Remplir vos contenants et mettre au frais

### ASTUCE

**Le crèmeux obtenu vient des ingrédients.**

**Ils sont tous essentiels pour la texture.**