



## Crème au praliné

### Ingredients

250g de lait  
45g de pâte praliné  
12g de maïzena  
25g de sucre  
des noisettes hâchées

### Étape de la recette

- Pour 3 petits pots -

Faire chauffer ensemble le lait, le sucre, la maïzena et le praliné de votre choix (amandes, noisettes, noix ...)

Mélanger sur le feu jusqu'à ce que la préparation épaississe

Remplir les verrines et laisser refroidir

Saupoudrer de noisettes concassées

Mettre au frais 3h