

Crème au caramel

Ingredients
300g de lait
300g de crème liquide entière
80g de sucre
15g de maïzena
1 oeuf

Étape de la recette

- Pour 5 pots de crmes -

Mlanger l'oeuf et la mazena

Faire chauffer ensemble le lait et la crme liquide

Faire chauffer le sucre jusqu' obtenir un beau caramel ambr

Verser le mlange lait/crme chaud et mlanger

Ajouter le mlange oeuf/mazena, continuer de faire chauffer sur feu moyen en mlangeant

Lorsque le mlange paissit, verser dans les pots

Laisser refroidir et mettre au frais 2h

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr