



Crème vanille et cookies

Ingredients

4 jaunes d'oeuf
60g de sucre
500g de lait
20g de maïzena
1 gousse de vanille
100g crème épaisse entière
des cookies

Étape de la recette

>>> Pour 6 pots <<<

Dans une casserole mélanger les jaunes d'oeufs et le sucre

Ajouter la maïzena et mélanger

Verser le lait et mélanger

Fendre la gousse de vanille en 2, avec la lame du couteau récupérer les graines de vanille et mettre le tout à infuser dans le lait

Faire chauffer sur feu moyen, en mélangeant, jusqu'à épaississement

Enlever la gousse de vanille

Hors du feu incorporer la crème épaisse

Mettre au frais 4h

Avant de servir déposer des brisures de cookies et déguster