



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 crèmes -

Mélanger l'oeuf et la maïzena

Faire chauffer ensemble le lait et la crème liquide

Faire chauffer le sucre jusqu'à obtenir un beau caramel ambré

Verser le mélange lait/crème chaud et mélanger

Ajouter le mélange oeuf/maïzena, continuer de faire chauffer sur feu moyen en mélangeant

Lorsque le mélange épaissit, verser dans les pots

Laisser refroidir et mettre au frais 2h