

Crèmes dessert aux Petits-beurre

Pour 6 crèmes:

- 6 Petits-beurre
- 1 boîte de lait concentré non sucré (410 g)
- 1 boîte d'eau (on se sert de la boîte de lait comme mesure)
- 100 g de sucre
- 2 sachets de sucre vanillé (ou 2 cs de sucre vanillé maison)
- 25 g de fécule de maïs
- 2 oeufs
- 50 ml de crème liquide



Placer les biscuits dans le bol du thermomix et les réduire en poudre pendant quelques secondes à vitesse 9. Racler les parois.

Yerser la boîte de lait concentré, l'eau, les sucres, la fécule de maïs et les oeufs dans le bol. Cuire 8 min à 90°, vitesse 3, sans le gobelet.

A l'arrêt de la minuterie, ajouter la crème et mixer 10 secondes à vitesse 4 pour mélanger. Yerser la crème dans les petits pots. Laisser refroidir avant de placer au réfrigérateur pendant au moins 3h.

SANS THERMOMIX:

Préchauffer le four à 180° et préparer un bain-marie.

Réduire les biscuits en poudre dans un mixeur, ou à défaut en les écrasant dans un sac congélation avec un rouleau à pâtisserie.

Dans une casserole, porter à ébullition le lait concentré et l'eau. Ajouter les Petits-beurre tout en remuant.

Dans un saladier, fouetter les oeufs avec les deux sucres et la fécule de maïs. Yerser le lait chaud tout en mélangeant.

Répartir dans les ramequins (ou un plat unique) et placer dans le bain-marie. Enfourner et laisser cuire 20 min.

Laisser refroidir avant de placer au réfrigérateur pendant au moins 3h.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>