

Petites crèmes aux carambars (au thermomix ou pas!)



Pour 6 verres:

- 150 g de carambars
- 1 oeuf
- 1 cs de Maïzena
- 1/2 l de lait
- 2 cs de crème fraîche

Mettre les carambars déballés dans le bol du thermomix et mixer 10 sec à vitesse 6.

Ajouter dans le bol le lait, l'oeuf et la Maïzena. Mixer 6 sec à vitesse 4. Programmer ensuite 12 min à 90°, vitesse 3.

A la fin du programme, ajouter la crème fraîche, et mixer 10 sec à vitesse 3.

Verser dans les verres et filmer (j'ai oublié!) puis mettre au frais après refroidissement.

Version sans thermomix (non testée):

Faire chauffer le lait (dont on aura prélever quelques cuillerées) pour y faire fondre les carambars.

Mélanger l'oeuf et la Maïzena délayée dans le lait froid réservé puis ajouter un peu de lait chaud aux carambars en mélangeant bien pour éviter les grumeaux.

remettre le tout dans la casserole et faire épaissir la crème sur feu doux jusqu'à atteindre la consistance d'une crème pâtissière.

Hors du feu, ajouter la crème fraîche et remuer de nouveau avant de verser dans les verres.

