



CREME AUX EPICES POUR FRUITS ROTIS

Facile

Préparation: 5 minutes

Cuisson: 5 mn

Pour 4 petits pots de crème:

10 cl de crème fleurette

20 cl de lait

2 jaunes d'oeufs

1 càc bombée de Maïzena

1/2 feuille de gélatine réhydratée

30 g de sucre roux

1 zeste de citron bio

1 gousse de vanille ouverte et grattée

1 bâton de cannelle

Porter le lait et la crème à ébullition avec les épices et le zeste de citron.

Couper le feu et laisser infuser 10 minutes, filtrer.

Au fouet, blanchir les jaunes et le sucre roux, ajouter la Maïzena avant de verser le mélange lait-crème en tournant pour rendre la préparation homogène.

Remettre à cuire pendant une minute environ, remuer sans cesse et incorporer la gélatine dans la crème chaude pour qu'elle fonde.

Verser dans les tasses, pots ou verrines et laisser refroidir à température ambiante.