

CREME AUX OEUFS



Ingrédients :

- *pour 6 pots :*
- 400 g de lait
- 150 g de crème liquide
- 15 g de Maïzena
- 2 œufs
- 80 g de sucre
- 1 c à c de sucre vanillé

- *pour 12 pots :*
- 800 g de lait
- 300 g de crème liquide
- 30 g de Maïzena
- 4 œufs
- 160 g de sucre
- 1 c à c de sucre vanillé

Préparation :

- mettre dans le bol, le lait, la Maïzena, la crème et régler 9 minutes à 90° vitesse 1, puis réserver
- mettre dans le bol, les œufs avec le sucre et mixer 2 minutes à vitesse 4
- à l'arrêt de la minuterie, ajouter le liquide tiédi, le sucre vanillé et mixer 15 secondes à vitesse 4
- répartir ensuite dans les pots
- remplir la base de l'appareil avec de l'eau jusqu'au niveau max
- brancher la yaourtière, sélectionner le mode dessert lactée et appuyer sur OK
- régler le temps de cuisson à 25 minutes, confirmer en appuyant sur OK
- laisser refroidir, puis conserver au frais

Vous pouvez retrouver cette recette dans le livre " Délices laitiers " Seb

THERMOMINOUX 2014

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