

Crème aux framboises

Ingrédients

2 œufs

50 gr de sucre

2 sachets de sucre vanillé

1 CS rase de maïzena

450 gr de framboises surgelées

quelques pistaches non salées (Ste Lucie)



Battre les œufs avec 150 gr de sucre et les 2 sachets de sucre vanillé. Ajouter 1 cuillère à soupe rase de fleur de maïs Maïzena délayée avec 25cl de lait froid puis dans 25cl de lait bouillant tout en mélangeant.

Verser dans la casserole, porter à ébullition sans cesser de remuer et retirer du feu. Ajouter les 500 gr de framboises mixées en purée et passées au tamis. Mélanger et mettre au frais
Au moment de servir saupoudrer de pistaches