



Petites crème à la fleur d'oranger

Ingrédients : pour environ 12 petits pots :

- 1 litre de lait entier ou cru
- 2 oeufs
- 6 cs de sucre
- 1 cs de vanille liquide
- 2 cs d'eau de fleur d'oranger
- 3 cs de maïzena

La Recette :

Commencez par faire bouillir le lait. Plus il est gras plus vous aurez un aspect crémeux. Moi personnellement je le prends cru, au marché, j'en raffole !

Dans un saladier fouettez les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux. Ajoutez ensuite la vanille, la fleur d'oranger et la maïzena. Mélangez bien jusqu'à obtention d'une base lisse et sans grumeaux.

Ajoutez le lait chaud en remuant énergiquement et remettez le tout à feu doux.

Pensez donc bien à surveillez votre préparation afin qu'elle épaississe doucement. Attention, très vite la texture va s'épaissir et si vous attendez trop vous obtiendrez une pâte très solide ! J'ai essayé avec du chocolat c'était franchement lourd !

Versez vos crèmes dans des petits pots et réservez au frais.