

Crème à la vanille (thermomix)



Pour 4 pots (pots de yaourt ou ramequins)

- 1/2 l de lait demi-écrémé
- 70 g de sucre
- 25 g de Maïzena
- 1/2 gousse de vanille dont on a récupéré les grains
- 1 œuf
- 2 c à soupe de crème fraîche

Placez tous les ingrédients sauf la crème fraîche et mixez *6 secondes/vitesse 4*.

Puis cuire 12 minutes à 90° /vitesse 3.

Ajoutez la crème fraîche et mixez *20 secondes/vitesse3*.

Remplissez des petits ramequins ou des petits pots. Pour faciliter le remplissage, surtout pour les pots à petite ouverture, j'utilise une bouteille d'eau vide qui me sert d'entonnoir.

Laissez refroidir.

Réservez au réfrigérateur.