

CREME DESSERT A LA VANILLE (PUDDING)

Recette allemande



Préparation : 5 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 10 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 4 PERSONNES

- 30 g de sucre - 1/2 gousse de vanille - 400 ml de lait entier - 100 ml de crème liquide - 1 pincée de sel - 30 g de fécule de maïs

1. Mettez le sucre, les graines de vanille et la gousse de vanille grattée dans la cuve et mixez avec le programme EXPERT 1 minute/vitesse 18 (sans chauffer).

2. Rajoutez 350 ml de lait, la crème liquide et le sel. Lancez programme EXPERT 7 minutes/vitesse 2A/105°C.

3. Mélangez le lait qui reste avec la fécule de maïs et rajoutez ce mélange par la goulotte. Lancez le programme EXPERT 2 minutes/vitesse 3/105°C.

4. Mettez la crème dans les verrines et servez-la froide ou tiède. La crème dessert à la vanille se marie bien avec des fraises d'été ou d'autres fruits rouges.

Cook Expert ■