

Crèmes dessert

Hello les gourmands!

Les crèmes dessert font partie de mes incontournables petites douceurs, j'adore ça ! :-)

J'avais envie de tester une recette maison. Non seulement, elles sont bien moins sucrées que celles du commerce, mais bien meilleures faites maison.

Je vous propose deux versions différentes : une au chocolat et l'autre à la vanille. Des saveurs traditionnelles mais très gourmandes! ;-)

C'est parti!

Pour cette recette, j'ai utilisé des **pots de 150ml**.

Pour réaliser **6 crèmes dessert au chocolat** et **6 crèmes dessert à la vanille**, il vous faudra :

Crèmes dessert chocolat

- 600gr de lait
- 150gr de crème entière
- 45gr de maïzena
- 150gr de chocolat au lait

Crèmes dessert vanille

- 600gr de lait
- 150gr de crème entière
- 75gr de sucre
- 45gr de maïzena
- 3 càc de pâte de vanille



Pour commencer, voici la version chocolat.

Crèmes dessert chocolat

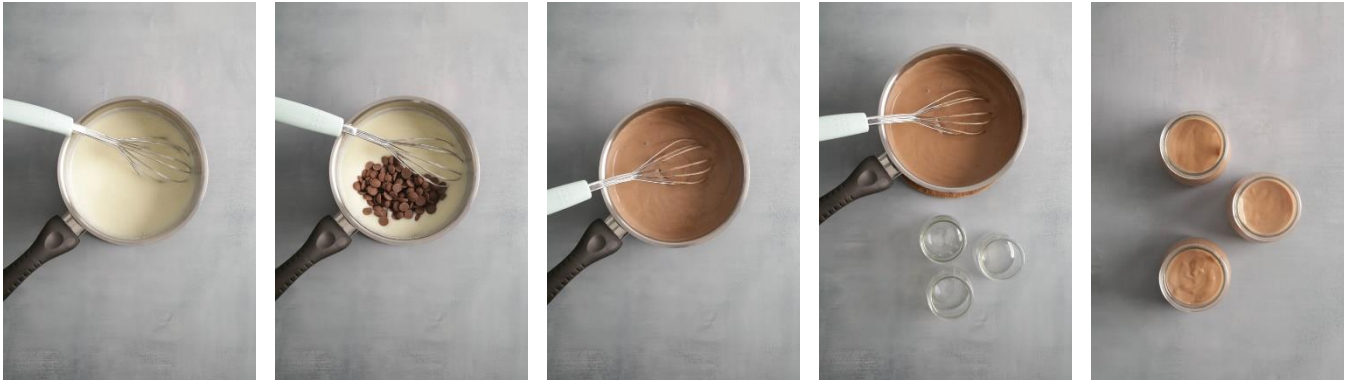
Dans une casserole, versez **600gr de lait** et **150gr de crème entière**.

Ajoutez **45gr de maïzena** et mélangez. Faites chauffer le tout à feu moyen en mélangeant constamment au fouet. Au premier PLOP, continuez à cuire la préparation durant **1 minute**, toujours en mélangeant.



Retirez la casserole du feu et ajoutez **150gr de chocolat au lait**. Mélangez bien jusqu'à ce que le chocolat ait totalement fondu.

Lorsque le chocolat a fondu, versez la crème dans **6 pots d'environ 150ml**. Placez-les au frigo pendant **12 heures minimum** avant de pouvoir les déguster.



Nous allons passer à la variante vanille.

Crèmes dessert vanille

Dans une casserole, versez **600gr de lait** et **150gr de crème entière**. Ajoutez **75gr de sucre** et **45gr de maïzena**.

Pour cette recette, utilisez de la pâte de vanille qui est top pour ce type de préparation.



Afin d'ajouter précisément la pâte de vanille, aidez-vous des cuillères de mesure. Ajoutez-en **3 càc**. Ensuite, chauffez la préparation à feu moyen en mélangeant constamment au fouet. Au premier PLOP, continuez à cuire la préparation durant **1 minute**, toujours en mélangeant.

Retirez la crème du feu et **mélangez bien pendant 1 minute**. Cela évitera que la préparation continue de cuire au fond de la casserole. Transvasez la crème dans **6 pots d'environ 150ml**. Placez-les **au frigo pendant 12 heures minimum** avant de pouvoir les déguster.





Et voilà, des crèmes dessert ultra gourmandes. Elles se garderont environ **4 jours au frigo**.

Je vous recommande de les recouvrir de film alimentaire pour éviter qu'elles n'absorbent les odeurs du frigo.

J'espère que cette recette saura vous séduire! ;-) Je vous souhaite une belle journée les gourmands!

Sophie

