

CRÈME PRALINÉE



Ingrédients pour 8 personnes :

1,5 l de lait entier

200 g de sucre

2 cs de pralin

8 jaunes d'œufs

1 cs rase de Maïzena

- Faire chauffer le lait avec le pralin coupé en lamelles jusqu'à dissolution de ce dernier.
- Dans un saladier mélanger le sucre et les jaunes d'œufs, puis ajouter la maïzena. Si vous n'utilisez pas les blancs d'œufs de suite, les mettre au congélateur dans des petits pots par quatre.
- Verser le lait petit à petit dans le saladier en remuant sans arrêt, puis remettre l'ensemble dans la casserole.
- Cuire à feu doux sans jamais atteindre l'ébullition en remuant constamment.
- La crème est cuite quand en passant le doigt sur le dos de la cuillère, la trace n'est pas recouverte.
- Verser la préparation dans des coupes individuelles ou dans un saladier. Attendre 1 heure que la préparation refroidisse puis mettre au frais pour au moins 12 heures.
- Servir bien frais avec des tuiles par exemple.