

CRÈME CARAMBAR



Ingrédients (4 personnes) :

16 Carambar

40 cl de crème liquide

1 sachet de sucre vanillé

10 cl de lait

2 cc de Maïzena

- Dans une casserole, chauffez sur feu doux , la crème avec le sucre vanillé et les Carambars en remuant jusqu'à complète dissolution.
- Délayer la Maïzena dans le lait froid.
- Versez ce mélange dans la crème chaude et faites bouillir le mélange 1 minutes, toujours en remuant.
- Répartissez dans 4 verrines. Laissez refroidir puis réfrigérez au minimum 2 h ou mieux encore 1 nuit.
- Servir bien frais.