



## Petits pots de crème à la vanille

**Temps de préparation : 10 minutes**

**Temps de cuisson : 10 minutes**

Ingédients (pour 6 petits pots) :

- 2 cuillères à café d'arôme vanille
- 50 g de maïzena
- 80 à 100 g de sucre
- 2 jaunes d'œufs
- 1 L de lait

Préparation de la recette :

Mettre les 3/4 du lait dans une casserole avec la vanille et le sucre et porter à ébullition.

Pendant ce temps, mélanger la maïzena, les jaunes d'œufs et le reste du lait.

Ajouter le mélange œufs/maïzena/lait dans la préparation à la vanille.

Dès la reprise de l'ébullition, verser dans des ramequins.

Mettre les ramequins au frais au moins 2 h avant de déguster.