



Crème au Carambar

Préparation : 5 minutes

Cuisson : environ 8 minutes.

Pour 4 personnes :

- 1/2 litre de lait
- 25g de Maizena
- 10 Carambars
- 40 g de sucre

Mettre les carambars 30 minutes au congélateur.

Les débarrasser de leur papier et les mixer dans un blender en procédant par à coups. Ils devraient être pulvérisés en quelques secondes.

Ajouter directement dans le blender, la Maizena, le sucre et le lait froid. Mixer jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

Verser ce mélange dans une casserole.

Porter à ébullition sans cesser de fouetter. Retirer immédiatement le stade de l'ébullition atteint (dès que l'on voit apparaître les bulles !)

Verser dans un saladier. Laisser refroidir à température ambiante en fouettant de temps en temps pour éviter la formation d'une peau. Filmer au contact et réfrigérer au moins trois heures.

Fouetter à nouveau et répartir dans des ramequins individuels.