

Crèmes à la violette

Waiting for the sun
<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Il vous faut pour 6 ramequins

• 750 g de lait entier (ou 1/2 écrémé) • 200 g de sirop de violette • 40 g de maïzena (3 càs rases)

Délayer la maïzena au fouet dans un peu de lait prélevé sur la quantité totale.
Mélanger au lait restant.

Dans une grande casserole, verser le lait, la Maïzena diluée et le sirop de violette.
Faire chauffer sur feu doux.

Faire épaissir en fouettant régulièrement. Lorsque le mélange a épaissi, donner encore quelques coups de fouet pour éliminer l'écume qui aura pu se former, puis verser dans les ramequins.

Laisser refroidir, puis mettre au frais pour 2h.