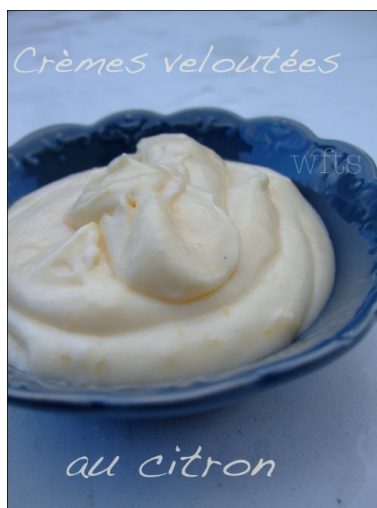


# CRÈMES VELOUTÉES AU CITRON

Waiting for the sun

<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Nombre De Personnes : 5

Préparation : 15 min / Cuisson : 15 min / Attente : 30 min

Difficulté : Très Facile

## INGRÉDIENTS

• 30 cl de lait • 3 jaunes d'œufs • 20 cl de crème entière • 80 g de sucre • 20 g de maïzena • 1 càs de vanille liquide • le zeste d'un citron non traité

## RÉALISATION

Entreposer au congélateur un grand bol en verre, les fouets de votre batteur et la crème entière pendant 30 minutes. Porter le lait à ébullition avec la vanille. Dans un grand saladier, fouetter les jaunes avec le sucre jusqu'à blanchiment. Incorporer ensuite la maïzena et le zeste râpé du citron.

Verser le lait chaud dessus, tout en mélangeant.

Retransvaser dans la casserole, et faire chauffer doucement tout en fouettant sans cesse pour faire épaissir. Laisser complètement refroidir.

Monter la crème entière (réservée au congélateur) en chantilly.

Incorporer délicatement à la préparation précédente bien refroidie. Répartir dans 5 coupelles et réserver au frais jusqu'au moment de servir.