



Crèmes Dessert Parfumées

- Les ingrédients en italique sont facultatifs
- cac = cuillère à café = 5 ml, cas = cuillère à soupe = 15 ml

Pour 8 pots de 150 gr

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 2 minutes

Ingrédients :



Parfum « extraits aromatiques divers » :

- de 1 à 3 cac d'extraits aromatique :
framboise, citron, caramel, amande, banane, fraise, cerise, pistache, ...

Parfum Caramel :

- 30 gr de féculé
- 100 gr de sucre (*)
- 150 gr de caramel
- 40 gr de féculé (maïs, pommes de terre, arrow-root, blé, ...)
- 50 gr de sucre (*)

Parfum Vanille :

- 4 cas de vanille liquide
- 30 gr de féculé (maïs, pommes de terre, arrow-root, blé, ...)
- 100 gr de sucre (*)

Parfum Chocolat :

- 60 gr de cacao en poudre
- 20 gr de féculé (maïs, pommes de terre, arrow-root, blé, ...)
- 100 gr de sucre (*)

Parfum Café :

- 4 cas de café lyophilisé (15 gr)
- 30 gr de féculé (maïs, pommes de terre, arrow-root, blé, ...)
- 100 gr de sucre (*)

- 1 litre de lait végétal

(*) sucre glace (idéal, [voir recette sur le site](#)) ou blanc ou bien de sucre de canne roux & complet « rapadura » (idéalement, finement moulu)

Préparation :

1. Mélanger dans la casserole l'arôme (ou cacao ou café ou vanille), la féculé et le sucre
2. Ajouter un peu de lait, battre au fouet, puis ajouter le reste du lait progressivement
3. Allumer le feu moyen
4. Battre sans arrêt le lait à feu moyen, et laisser bouillir 2 minutes sans arrêter de battre
5. Laisser refroidir dans la casserole 1 heure au moins
6. Si une pellicule s'est formée ou si c'est trop épais, battre au fouet ou au mixer plongeant
7. Verser dans les verrines à l'aide d'une cuillère à soupe
8. Mettre au frigo plusieurs heures