



### INGREDIENTS :

#### Ingrédients pour les crèmes vanille :

500gr de lait entier  
100g de lait concentré non sucré  
vanille liquide  
2 oeufs  
30gr maïzena  
60gr de sirop d'agave (en sucre en poudre)

#### Ingrédients pour les crèmes chocolat :

500gr de lait entier  
100g de lait concentré non sucré  
30gr de chocolat en poudre  
2 oeufs  
30gr maïzena  
60gr de sirop d'agave (en sucre en poudre)

## Petites crèmes au lait concentré.

Préparation : 15    Nombre de parts : 10mn    Nombre de PP : 6

Cuisson : 12    Repos :

### PREPARATION :

#### Préparation au i-Cookin

Commencer par la crème à la vanille  
mettre le fouet dans le bol et ajoutez tous les ingrédients,  
programmez 6 minutes,  
90°  
vitesse 4

Lorsque la recette est terminée vider la préparation dans 5 ramequins, ne pas laver le bol et refaire la même chose pour les crèmes au chocolat.

#### Préparation sans robot :

Si vous n'avez pas de robot, vous pouvez faire la même chose, en faisant chauffer le lait, le sucre dans une casserole.

Dans un cul de poule, mélangez les œufs, le lait concentré et la maïzena, l'arome (la vanille ou chocolat).

lorsque le lait est chaud hors du feu mélangez la préparation, puis remettre sur feu doux jusqu'à ce que le mélange épaississe, puis versez dans des ramequins et laisser refroidir avant de déguster.

Catherine BLANCHE

[www.frou49.com](http://www.frou49.com)

[blanchecatherine@gmail.com](mailto:blanchecatherine@gmail.com)