

Crème dessert à la vanille façon Danette

Ingrédients

- 15 à 20g de maïzena (selon si vous souhaitez un résultat plus ou moins ferme)
- 500g de crème liquide entière
- 25g de sucre
- 1 gousse de vanille
- 150g de crème liquide entière
- 15g de sucre glace
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille

Préparation

1. : 15 à 20g de maïzena (selon si vous souhaitez un résultat plus ou moins ferme) 150g de crème liquide entière 25g de sucre 1 gousse de vanille Pour la chantilly : 150g de crème liquide entière 15g de sucre glace 1 cuillère à café d'extrait de vanille Recette : Délayez petit-à-petit la maïzena avec la crème froide.
2. Ajoutez le sucre et les grains de la gousse de vanille.
3. Mettez la casserole sur le feu et faites épaissir à feu moyen en remuant sans arrêt ; il faut que la crème soit à petite ébullition pendant environ 2 minutes pour que la maïzena soit cuite.
4. Mélangez bien, puis versez les crèmes dans des pots individuels et placez-les au réfrigérateur jusqu'à refroidissement total.
5. Ensuite, fouettez la crème liquide avec le sucre glace et la vanille pour avoir une chantilly.
6. Pochez-la sur les crèmes avant de vous régaler !