

Recette d'Espagne

Crème castagnettes

Ingrédients :

- 1 litre de lait
- 100 grammes de farine
- 100 grammes de sucre en poudre
- 8 cuillères à soupe de cassonade
- 2 sachets de sucre vanillé
- 8 jaunes d'œufs

Ustensiles :

- 8 ramequins et un mixer

1. Casses les œufs en gardant que les jaunes et bat-les dans un bol.
2. Dans un bol, mélanges la farine, le sucre et le sucre vanillé.
3. Ajoutes les jaunes d'œufs battus et mélange au mixer.
4. Fais bouillir le lait dans une casserole.
5. Au premier bouillon, retires le lait et verses-le dans le mélange sans cesser de tourner.
6. Remets le tout dans une casserole fais bouillir.
7. Dès que le mélange devient épais, verse-le dans quatre ramequins individuels et laisses la crème refroidir.