

Crèmes dessert au caramel (façon Nadette)

Bonjour à toutes et tous

Mes gourmands sont très fans des « crèmes dessert », dont celles d'une marque où « *on se lève tous pour (...)* ». Mais la composition de ces desserts (surtout les termes vagues ou les éléments au bout de la 3e ligne..) me laisse toujours un peu dubitative. Alors pourquoi ne pas reproduire version maison ? Il y a quelques temps déjà, je me suis « amusée » à tester différentes pistes de recettes avant de tomber sur LA version qui leur plaît. Elle est au [caramel](#) (donc 100% locale), crémeuse mais légère et préparée en moins de 10 minutes.

C'est cette recette que je partage avec vous aujourd'hui. Si vous avez aussi des convives gourmands et cherchez un dessert à faire en 5-10 minutes, n'hésitez pas à tenter. J'espère que cela vous plaira.



Crèmes dessert au caramel

Recette : Crèmes dessert au caramel

Saison de la recette : toute l'année

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 05 minutes

Ingrédients

Pour 5-6 pots de yaourt:

- 600 ml de lait
- 75 g de sucre
- 15 g de maïzena
- 1 cuillère à soupe de crème.
- 1 œuf

Réalisation

- Mettez le sucre dans une casserole et faites le fondre pour former un caramel brun clair (Astuce : poussez à feu vif le temps que le sucre situé aux bords de la casserole fonde, puis baissez à feu doux pour terminer).
- Ajoutez le lait tiédi, et portez à ébullition tout en remuant bien (surtout sur les bords) pour incorporer le caramel qui aura cristallisé. Couvrez ensuite.
- Dans un saladier, fouettez l'œuf avec la maïzena.
- Délayez le tout avec le lait au caramel chaud, ajoutez la crème, puis reversez la préparation dans la casserole. Laissez cuire 2-3 petites minutes à feu doux, le temps de sentir la crème prendre (légère résistance au fouet)
- Versez la crème dans des verrines/pots de yaourt en verre, laissez refroidir puis réservez au frais jusqu'au service.

Servez frais.

Astuces :

- Pour les intolérants lactose, vous pourrez sans problème remplacer le lait par des laits végétaux. Si la crème n'est pas assez prise au premier essai, rajouter 5 gr de maïzena.
- *Conservation* : jusqu'à 2 jours au réfrigérateur. Au

delà, elle va « sécher » un peu et perdre en saveurs.

- *Choix de la crème* : la crème n'est présente que pour apporter de l'onctuosité, donc vous pouvez prendre de la crème liquide ou semi épaisse, selon vos habitudes
-