

La crème brésilienne

Pour 4 personnes

Ingrédients

2 cuillerées à soupe rases de Nescafé; 1 litre de lait; 1 cuillerée à soupe rase de maïzena; 4 jaunes d'œufs; 5 cuillerées à soupe de sucre fin cristallisé.

Préparation

1. Faire chauffer dans une casserole le lait avec le Nescafé et le sucre fin. Mélanger bien le tout. Battre les 4 jaunes d'œufs avec la maïzena. Verser un peu de lait sur les jaunes et fouetter le mélange au fouet électrique.

2. Verser cette préparation dans la casserole de lait en remuant sans arrêt. Mettre la casserole dans une autre plus grande contenant de l'eau bouillante. Porter à ébullition et cuire en remuant jusqu'à épaississement.

3. Lorsque la crème nappé le

dos de la cuillère, verser celle-ci dans un saladier et laisser refroidir.