

Crème dessert au Grand-Marnier



Pour 6 petits pots

Préparation : 5 minutes

Cuisson : 12 minutes

- 50 cl de lait
- 15 cl de crème fraîche liquide entière (30% de MG)
- 55 g de sucre
- 3 sachets de sucre vanillé (2 c à soupe de sucre vanillé maison)
- 35 g de maïzena
- 3 c à soupe de Grand-Marnier (2,5 c à soupe pour moi)

Prélevez un peu de lait sur la quantité prévue pour y mélanger la maïzena.

Placez ce mélange et le reste des ingrédients dans le bol du robot et **programmez 12 minutes/90° /vitesse 3.**

Versez la crème dans un saladier et filmez au contact jusqu'à refroidissement pour éviter la formation d'une peau ou mélangez-la au fouet de temps en temps avant de la transvaser dans les petits contenants de votre choix.

Conservez au réfrigérateur jusqu'à sa dégustation.

Elle se conserve facilement 72 h.