

## Crème dessert

plaisir à savourer quotidiennement

### Ingrédients pour 4 petits pots

- 20g de farine blanche ou semi-complète
- 50cl de boisson au soja
- 30g de sucre de canne ou rapadura...
- 2 sachets de sucre vanillé
- 40g de beurre
- 1 pincée de sel
- Selon le parfum
- Café : 1 cuillère à café de café soluble
- Chocolat : 20g de cacao en poudre + 10g de sucre en poudre
- Vanille : lait de soja vanille
- Crème de marron : 1 cuillère à café

### Préparation 10 minutes / Cuisson 5 minutes

- Couper le beurre en petits morceaux
- Dans un bol mélanger la farine avec 15 cl de lait (10 cuillères à soupe) cela évite les grumeaux
- Dans une casserole verser le mélange lait farine, le reste du lait (35cl), le sucre, le sucre vanillé et le sel
- Mettre sur feu moyen et porter à ébullition en remuant sans arrêt
- Lorsque le mélange bout ajouter le café, remuer
- Mettre à feu doux, laisser cuire 3 minutes en remuant sans arrêt
- Variante au chocolat
- Mettre le cacao à la place du café et ajouter 10g de sucre en plus dans la casserole
- Variante à la vanille
- Utiliser du lait de soja vanille
- Variante au lait de vache
- A la place du lait de soja utiliser 50cl lait entier et supprimer le beurre
- Couvrir la casserole avec du film alimentaire et la mettre au frais
- Une fois refroidie la mélanger au fouet pour la rendre plus onctueuse
- Verser la crème dans 4 pots et conserver au frais

### Accompagnement

- Vous pouvez varier les parfums avec les différents laits de soja
- Pour une variante caramel je vous conseille la recette de la crème renversée ou celle de crème dessert au caramel