



CRÈME VANILLE DU CHEF

Une recette de la cuisine centrale de Cazouls-lès-Béziers



6 PORTIONS

Ingrédients

32 gr Maïzena bio

410 gr Lait 1/2 écrémé bio

1 c à c Arome vanille bio

40 gr Sucre de canne bio

100 gr crème fraîche liquide bio

Préparation



Mélanger la maïzena dans du lait froid et délayer. Réservez

Versez le lait dans une casserole, mettre à chauffer et ajouter les autres ingrédients.

Dresser en ramequin et laisser refroidir

Bon appétit!



Avec la cuisine centrale de Cazouls-lès-Béziers, découvrez une recette gourmande pour régaler toute la famille.