

## Crème vanille (thermomix)

Recette réalisée dans le robot soup & co de moulinex, le résultat est le même qu'avec le thermomix ! Un souvenir d'enfance retrouvé !!!

**Portions :** 6

**Préparation :** 5 minutes

**Cuisson :** 12 minutes

**Refroidissement :** 12h

2 jaunes d'oeufs

70 g de farine T60 ou 50g crème de riz

110 g de sucre de canne blond

900 g de lait de vache ne sortant pas du frigo

1 gousse de vanille

2 c. à soupe bombées de crème fraîche (facultatif)



Couper la gousse de vanille dans sa longueur, puis mettre tous les ingrédients, SAUF LA CRÈME FRAÎCHE, dans le bol et faire cuire 12 mn, à 90°, vit moyenne.

À la sonnerie, laisser refroidir un peu puis ajouter les 2 c. à soupe de crème fraîche et mixer 10 sec vit moyenne.

Verser la crème dans un récipient et la mélanger régulièrement avec une cuillère la première demi heure pour éviter la formation d'une "peau" sur le dessus puis la verser dans des petits pots individuels (ramequins, pot de bébé, pot de yaourt en verre...) et laisser refroidir encore à température ambiante puis ensuite au frigo pour faire épaissir!

À déguster le lendemain de préférence, lorsque les crèmes sont bien froides!