

Crème au lait à la vanille et aux brisures d'Oreo



10
PERS



10
MIN



2
H



6
MIN



1
= 20
PORTIONS

OREO

Crème au lait à la vanille et aux brisures d'Oreo

Ingrédients

- 1,2 l de lait demi-écrémé
- 70 g de fécule de maïs
- 120 g de sucre en poudre
- 1,5 cl d'extrait de vanille
- 3 cl de fleur d'oranger
- 6-8 framboises fraîches
- 200 g de **brisures d'Oreo**

Préparation

- Faire bouillir le lait, le sucre et l'extrait de vanille.
- **Délayer** la fécule de maïs dans un peu d'eau puis l'ajouter au lait bouillant, **remuer énergiquement**.
- **Faire cuire** quelques minutes pour faire épaissir la crème.
- **Verser** la préparation dans des verrines et réserver au frais pendant moins d'une heure.
- Avant de servir, **ajouter** les framboises fraîches et les brisures d'Oreo.



Astuce du chef

Cette crème au lait
est très bonne
avec d'autres fruits
tels que les pommes
ou les fraises !

Informations recette

- Cette crème est bien meilleure lorsqu'elle vient d'être faite.