

Crème dessert aux Kinders version Thermomix



Pour 4 verrines :

150 g de barres Kinder

1 œuf

1 CS bombée de maïzena

$\frac{1}{2}$ litre de lait

2 CS de crème fraîche épaisse

- Mettre les barres Kinder dans le bol du Thermomix et mixer 10 sec / V.6.
- Ajouter le lait, l'œuf et la maïzena, puis mixer 6 sec / V.4 .
- Programmer ensuite 12 min / 90°C / V.3.
- A la sonnerie, incorporer la crème fraîche et mixer 10 sec / V.3.
- Verser dans des petits pots, filmer au contact (*ça évite d'avoir une petite peau épaisse qui se forme. Pas trop gênant, mais pas très agréable en bouche...*), laisser refroidir et mettre au frais pendant 2 heures minimum.

