



Les recettes par l'Union des paysannes et femmes rurales du Jura bernois...

Crème caramel (sans œufs) 4 personnes

Préparation et cuisson : 15 mn

Ingrédients

2 cs maïzena
7 cs sucre
6 cs sucre
7 dl lait



Préparation

1. Mélanger dans une terrine la maïzena et le sucre
2. Caraméliser les 6 cs de sucre dans une casserole
3. Ajouter le lait et bien remuer, verser dans la terrine en remuant énergiquement
4. Remettre le tout dans la casserole, remuer sur le feu jusqu'au premier signe d'ébullition. Verser dans la terrine, refroidir en remuant de temps

Suggestion ajouter à la crème froide 1 dl de crème fouettée