



# Petits pots de vanille crémeuse ( 10 à 12 pots)

Pour 12 personnes

**Préparation** : 10 mn

**Cuisson** : 10 mn

## Ingrédients :

- Lait : 70cl ou 700 g
- Crème: 30cl
- Œufs entiers : 3
- Farine ou maïzena : 3 cuillères à soupe
- Gousse de vanille : 2
- Sucre roux : 125 g

1. Mettre les gousses de vanille dans le lait et faire frémir
2. Laisser infuser 10mn
3. Mélanger les œufs avec le sucre et la farine
4. Verser la moitié du lait chaud sur les œufs battus en mélangeant
5. Verser l'intégralité de la préparation dans la casserole et laisser épaissir en vanant (mélangeant) régulièrement.
6. Verser dans des petits pots et laisser tiédir ou refroidir selon la patience de la famille