

## Crème de Café Façon "Danette"

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 20 minutes

### Ingrédients:

- LAIT	500 ml
- SUCRE SEMOULE	100g
- SUCRE VANILLE	1 sachet
- MAIZENA	25g
- OEUF(S)	2
- CAFÉ SOLUBLE	10g
- CRÈME FRAICHE	50 ml

### Recette:

- Placez le lait, le sucre semoule, le sucre vanillé, la maïzena et les œufs dans le bol mixeur du Monsieur Cuisine.
- Programmez 9 min/95°C/vitesse 3, sans le gobelet doseur.
- Ajoutez ensuite la crème fraîche et le café soluble.
- Mixez 20 secondes/vitesse 4 avec le gobelet doseur.
- Placez le fouet et poursuivez la cuisson 9 minutes/105°C/vitesse 3, sans gobelet doseur.
- Retirez le fouet et mixez 15 secondes/vitesse 6 avec le gobelet doseur.
- Répartissez en pots et laissez refroidir.
- Conservez au réfrigérateur en les couvrant de film alimentaire.

