

Recette crème au café



Ingrédients :

130 gr de sucre

55 gr de beurre

90 gr de Maïzena

1 litre de lait de brebis ou de vache

8 cuillères à café de café soluble (ou 4 sachets de café instantané)

Préparation :

Dans une casserole hors du feu, mélanger le sucre, la Maïzena, le café et le lait froid.

Cuire et remuer la préparation jusqu'à ce qu'elle bout, puis stopper aux premières bulles.

Ajouter le beurre et mettre dans des pots en verres, réservez au frais.