



## Crème à la vanille naturelle pour quatre personnes

Préparation 10 min.

Cuisson 15 min.

Repos 120 min

### Ingrédients :

- 60 cl de lait demi-écrémé
- 4 c. à café de maïzena
- 2 gousses de vanille
- 5 c. à soupe de sucre en poudre
- 1 zeste de citron vert
- 1 c. à café de cannelle

### Préparation:

- Fendez les gousses de vanille en deux et ajoutez la pulpe au lait.
- Dans une casserole versez ce lait vanillé ainsi que le sucre, la cannelle et le zeste de citron. Faites bouillir.
- Ajoutez la maïzena délayée dans un peu de lait froid et faites épaissir la préparation.
- Faites cuire quelques minutes puis laissez refroidir un peu avant de verser la crème dans des ramequins.
- Laissez reposer au réfrigérateur pendant deux heures.

Bon appétit.