

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette Thermomix

Crème brûlée ou non, au pralin

Recette perso

Comme le titre l'indique, vous pouvez NE pas les brûler....elles seront toutes aussi extras !
Vous avez donc le choix entre les deux...



Pour 5 crèmes brûlées

Dans le bol du TM

500 g de lait
60 g de pralin
40 g de maïzena
3 jaunes d'œufs

Mélangez le tout pendant **1 min VIT 4**.

Réglez **5 min à 80° VIT 3**

A la sonnerie, versez la préparation dans des petits récipients à crème brûlée.

Laissez refroidir à température ambiante puis au frigo.

A la sortie du frigo, juste avant de servir, saupoudrez de cassonade et le brûlez avec un petit chalumeau,

pour obtenir une bonne croûte toute craquante et caramélisée....