



Crème au praliné

Ingredients

250g de lait
45g de pâte praliné
12g de maïzena
25g de sucre
des noisettes hâchées

Étape de la recette

- Pour 3 petits pots -

Faire chauffer ensemble le lait, le sucre, la maïzena et le praliné de votre choix (amandes, noisettes, noix ...)

Mélanger sur le feu jusqu'à ce que la préparation épaississe

Remplir les verrines et laisser refroidir

Saupoudrer de noisettes concassées

Mettre au frais 3h