

# Les recettes de Doudoue

<http://doudoue73.canalblog.com>

## CREMES AUX TROIS PARFUMS

Pour un litre de crème

- 1 l de lait
- 4 oeufs
- 60 g de farine ou maïzena
- 200g de sucre
- 120 g de crème fraîche
- 1 sachet de sucre vanillé



**Pour chocolat:** 1 c à s de chocolat Van houten

**Pour la vanille:** de l'extrait de vanille liquide

**Pour le caramel:** du caramel liquide

Mettre dans le Thermomix la farine, le sucre et le sucre vanillé.  
Ajoutez les oeufs et le parfum au choix la chocolat.

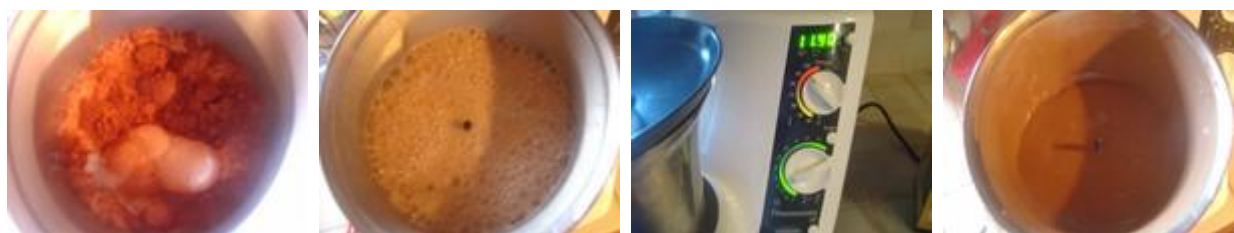


Mettez le lait ( ici du bon lait de ferme)

et mixer 20 à 25 seconde vitesse 5

Ajoutez la crème fraîche.

Mettre le petit fouet et programmer ensuite 12 min à 90°C.



Une fois la crème faite la mettre tous de suite dans les verrines.

Par couche superposé.

Vanille: Chocolat: Caramel:

