



Sauce à la vanille

Cette sauce ou crème à la vanille est tiré du livre de Anna Bergenstöm [Under Valnötsträdet](#), elle peut également accompagner pleins d'autres choses.

Ingrédients :

- 3dl de lait
- 3 cuillères à soupe de maïzena
- 3 cuillères à soupe de sucre en poudre
- 2 cuillères à café de sucre vanillé
- 2 jaunes d'oeufs
- 2 dl de crème liquide
- 1 à 2 cuillères de sucre glace (si nécessaire)

Mettre le lait, les sucres, les oeufs et la maïzena dans une casserole sur feu très doux. Remuez constamment sans faire bouillir jusqu'à ce que la sauce épaississe. Laisser tiédir, et recouvrir la sauce. Rajouter la crème (battu ou pas) et éventuellement du sucre glace. (Je me suis abstenu de fouetter la crème et je n'ai pas rajouté de sucre glace.