



Crème rhum raisins

Ingredients :

5 dl de lait

3 oeufs

100gr de sucre blond

20 gr de sucre complet

1 c 1/2 à soupe de maïzena

Quelques gouttes de vanille liquide

2 belles c à soupe de raisins secs trempés dans la même quantité de bon rhum

Dans une jatte, battre les oeufs avec les sucres et la maïzena.

Chauffer le lait avec la vanille et verser le doucement sur l'appareil.

Remettre sur feu doux et mélanger jusqu'à première ébullition.

Verser dans un plat creux et refroidir.

Penser à mélanger de temps en temps

Ajouter les raisins et le rhum à la crème refroidie.