

Crème de farine de maïs

Ingrédients pour 8 personnes

125 gr de farine de maïs

1 lit de lait

180 gr de sucre

Vanille liquide 2 cs

Cannelle, muscade, zeste de 1 citron (suivant votre goût)

Mettre le lait à bouillir avec le sucre, la cannelle, la muscade et le zeste de citron.

Verser la farine de maïs en pluie dans le lait bouillant et remuer rapidement jusqu'à épaissement, 5/8 minutes en baissant le feu.

A la fin, mettre 2 c/s de vanille liquide.

La crème se déguste froide.

Décorer avec des fruits coupés en petits morceaux sur le dessus avant de servir.

(mangue, papaye, kiwi)