

CREME MENAGERE (Au caramel)

Ingrédients :

- 2 œufs
- 80 gr de sucre
- 2 cuillères à soupe de farine ou maïzena
- 1 litre de lait
- 1 poignée de raisins secs
- 3 cuillères à soupe de caramel liquide



Préparation !

Dans un saladier, mélanger les œufs avec le sucre. Ajouter la farine et bien mélanger.

Faire chauffer le lait. Quand le lait est chaud, le verser petit à petit dans le saladier en remuant énergiquement.

Ajouter le caramel liquide.

Remettre sur feux doux sans cesser de remuer jusqu'à ce que la crème épaississe.