

DESSERT CRÉMEUX AU LAIT ET CANNELLE

- Temps de préparation : 5 minutes
- Temps de cuisson : 10 minutes
- Temps de repos au réfrigérateur : 1 heure
- Temps total : 1 heure et 15 minutes

Ingrédients

- 700 ml de lait
- 100 g de sucre
- 30 g de fécule de maïs
- 10 g de sucre vanillé
- 3 jaunes d'œuf
- 1 zeste de citron en morceaux
- Suffisamment de cannelle

Préparation

1. Pour commencer, versez le lait dans une petite casserole, ajoutez le zeste de citron haché, remuez, mettez sur le feu et faites chauffer à feu moyen mais sans porter à ébullition.
2. Pendant ce temps, mettez les jaunes d'œufs dans un bol, ajoutez le sucre et le sucre vanillé, battez bien avec un fouet à main, ajoutez la fécule de maïs et remuez pour obtenir un mélange lisse et homogène.
3. Retirer les zestes de citron du lait, incorporer le mélange de jaunes d'œufs et, en remuant continuellement avec un fouet à main, faire épaissir à feu moyen.
4. Enfin, verser la crème obtenue dans un plat à four rectangulaire en verre et la placer au réfrigérateur pour qu'elle repose pendant environ 1 heure. Une fois ce

temps écoulé, sortir le dessert et le saupoudrer de
poudre de cannelle tamisée.