

GATEAU DE BOUDOIR CRÉMEUX

Préparation: 15 minutes

Cuisson: environ 10 minutes

Personnes : 8 (180 Kcal par portion)

Ingrédients

22 boudoirs

Jus d'un demi-citron

$\frac{1}{2}$ verre de vin blanc

Un peu de rhum

1 càs de stévia

1 verre d'eau

Crème:

Vanille

Zeste râpé d'1 citron

3 œufs

1,5 càs de stévia

45 g de maïzena

$\frac{1}{2}$ l de lait

1. Mélanger le vin avec la stévia, le rhum et le jus de citron.
2. Couper les boudoirs en deux et les faire tremper rapidement dans le mélange précédent.
3. Les placer debout dans un moule en verre rond.
4. Dans une casserole, casser les œufs.
5. Ajouter la stévia et la maïzena.
6. Fouetter le tout.
7. Verser le lait petit à petit, en continuant à fouetter.
8. Aromatiser de vanille et de citron.
9. Faire épaissir sur feu doux quelques instants, en remuant sans cesse.
10. Verser cette crème dans le moule.
11. Fermer avec d'autres boudoirs imbibés du sirop.

12. Mettre au frais pour au moins 5 heures.
13. Décorer de sucre en poudre.