



Ingrédients

1 Œuf
20 gr de sucre
30 gr de maïzena
½ l de lait froid
Caramel

Dans un saladier, mélanger l'œuf et le sucre
Ajouter la maïzena et délayer avec un peu de lait froid
Pendant ce temps, faire bouillir le reste du lait et verser sur le mélange
Remettre la casserole sur le feu et porter à ébullition
Verser dans les ramequins
Mettre du caramel quand les crèmes sont froides

Pour les 6 ramequins à crème brûlée faire double ration

