



Crème au caramel façon Danette®

Par La Popotte sans chichis



Ingrédients

250 g de lait
250 g de crème fraîche
liquide à 30 % MG
10 g de beurre
1 pincée de fleur de sel
20 g de Maïzena
200 g de caramel liquide

Dans une casserole, faire chauffer le lait, la crème avec le caramel.
Ajoutez la maïzena en mélangeant bien.
Faire épaissir 2 à 3 min sans cesser de fouetter.
Répartissez votre crème au caramel dans 4 pots.
Réservez au frais pendant toute la nuit.