**Ingrédients :**

* 80 g de sucre
* 50 cl de lait
* 25 g de maïzena

**Mode de préparation :**

Verser 50 g de sucre dans une casserole à fond épais.
Ajoutez 2 à 3 cuillères à soupe d’eau, faire cuire sur feu doux jusqu’à obtenir un caramel légèrement ambré.
Pendant ce temps, faire chauffer 40 cl de lait dans une autre casserole et y verser immédiatement le caramel.
Porter à frémissement en incorporant le reste du sucre.

Dans un bol, délayer la maïzena dans le reste du lait froid puis verser le mélange en filet dans le lait au caramel en remuant.
Laisser cuire à feu très doux jusqu’à épaississement sans cesser de remuer.
Verser la crème dans des pots de yaourt en verre et placez les quelques heures au frais avant de servir.

*Cette recette convient aussi bien aux petits qu’aux grands !*