

# Crème dessert, saveur galettes bretonnes, version TMX



Pour 4 à 5 pots :

100 g de galettes bretonnes

$\frac{1}{2}$  litre de lait (entier, de préférence)

1 oeuf

1 grosse CS de maïzena

50 g de sucre

2 CS de crème fraîche épaisse

\*\*\*\*\*

- Mettre les biscuits dans le bol du TMX et mixer 10 sec / V.6. Racler les parois avec la spatule et mixer de nouveau 5 sec / V.6.
- Ajouter le lait, l'oeuf, le sucre et la maïzena et mixer 6 sec/ V.4.
- Programmer ensuite 12 min / 90°C / V.3.
- A la sonnerie, incorporer la crème fraîche et mixer 10 sec/ V.3.
- Verser dans des verrines et filmer au contact (pour éviter la formation d'une pellicule sur le dessus de la crème). Laisser refroidir et mettre au frigo pendant 2 heures minimum.

