**Crème dessert sans oeufs**

Celle-ci a la consistance d’une crème Mont Blanc®

Préparée sans oeufs, elle est donc très fluide contrairement à une crème dessert aux oeufs.

**Pour 4 personnes**

* 40 g de sucre
* 30 g de fécule de maïs (type Maïzena®)
* 50 cl de lait
* 1 gousse de vanille
* colorant alimentaire jaune (facultatif)

**Matériel**

* 4 ramequins

Dans une casserole, mélanger le sucre et la fécule de maïs.

Ajouter le lait et la gousse de vanille, fendue en deux et dont les grains auront été grattés.

Porter le tout à ébullition jusqu’à ce que la crème épaississe.

Retirer du feu, ajouter éventuellement quelques gouttes de colorant jaune et remuer régulièrement jusqu’à complet refroidissement afin d’éviter la formation d’une croûte (un bain-marie d’eau froide peut accélérer cette opération).

Retirer la gousse de vanille.

Une fois la préparation à température ambiante, la répartir dans des petits pots.

Les entreposer au réfrigérateur pour 3 heures au minimum.