**Crème à la vanille (sans œuf)**

Ingrédients : (pour 4 pots)

- 50 cl de lait
- 30 g de maïzena
- 30 g de sucre en poudre
- 1 gousse de vanille
- 1 sachet de sucre vanillé

Recette :

Versez la maïzena dans le lai froid et fouettez. Ajoutez le sucre en poudre, le sachet de sucre vanillé. Fendez la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur et grattez les graines. Déposez les graines de vanille dans la casserole.

Faites chauffer sans cesser de fouettez jusqu'à ce que la crème prenne. Cette opération prend environ 6-8 mn. Lorsque la crème prend, répartissez-la dans des ramequins.

Laissez refroidir à température ambiante ou bien au réfrigérateur.

Voici une crème délicieuse, légère et surtout très rapide à faire !

***http://www.evacuisine.fr/***