



Crème De Palais

Saray Muhallebisi



1,5 litres de lait
1 tasse de farine de riz
1 tasse de sucre
1 tasse de café d'amidon
2 cuillères à soupe de beurre (100g)
1 paquet de vanille
Pour la surface :
1,5 tasses d'eau
2 cuillères à soupe de cacao
1 tasse de sucre granulé
1 cuillère à soupe de farine
1 cuillère à soupe de fécule

- # Mettez de la farine de riz et du beurre dans une casserole. Grillez pendant quelques minutes.
- # Rajoutez du lait frais, de l'amidon et du sucre. Faites cuire à moyenne température en mélangeant régulièrement.
- # Rajoutez de la vanille juste avant de retirer du feu. Puis éteignez le feu.
- # Mélangez la crème avec un mixer pendant 10 minutes. Séparez ensuite dans des bols.
- # Pour la surface, mettez de l'eau fraîche, du cacao, du sucre granulé, de la farine et du fécule dans une petite casserole. Faites cuire à moyenne température en mélangeant régulièrement.
- # Partagez la sauce dans les bols, 10 minutes après avoir retiré du four.
- # Laissez reposer au réfrigérateur pendant 2 heures puis servez.

N-B; La caractéristique de cette crème, est qu'on mélange après la cuisson. Plus on mélange et plus on aura de meilleurs résultats.