



Sup Sup



3 tasses de lait
3 cuillères à soupe de farine
1 œuf
1 tasse de sucre granulé
2,5 cuillères à soupe de cacao
6 petits morceaux de gâteau ou des biscuits
½ paquet de vanille

- # Séparez le blanc d'œuf du jaune.
- # Mettez dans la casserole, le jaune d'œuf, du lait froid, de la farine, du cacao et du sucre puis mélangez jusqu'à qu'elle devient lisse.
- # Prenez le mélange au four à température moyenne, et mélangez régulièrement.
- # Quand la sup est cuite, rajoutez un peu de sel mélangé avec le blanc d'œuf en forme de neige, retirez du four, rajoutez de la vanille et mélangez.
- # Mettez au fond des bols, des morceaux de gâteau, puis versez la sup dessus.
- # Laissez refroidir au réfrigérateur puis décorez avec des noix de coco ou des noisettes puis servez.

N-B: Si vous préparez sans mettre des gâteaux la recette se nommera « Crème de table ».