

## Crème à la Vanille Cannelle & Clémentine

**Ingrédients :**      *Pour 4 personnes*

- 2 clémentines
- ¼ de pomme
- 30 g de maïzena
- 30 cl de lait froid
- 30 cl crème fleurette
- 1 cuillère à soupe de miel
- 3 sachets de sucre vanillé
- ½ cuillère à café de cannelle en poudre



**Préparation :**

- Séparer les segments des clémentines et les peler à vif.
- Couper la pomme en fines lamelles.
- Dans une casserole, délayer la maïzena avec le lait froid. Ajouter la crème, le miel, 2 sachets de sucre vanillé et la cannelle. Bien mélanger.
- Cuire à feu doux en remuant sans cesse jusqu'à ce que le mélange épaississe.
- Laisser tiédir.
- Déposer quelques segments de clémentines dans 4 verres.
- Emulsionner au fouet le mélange crème, vanille, miel et le répartir dans les verres.
- Déposer le reste de clémentines et les lamelles de pommes sur le dessus des crèmes
- Saupoudrer du dernier sachet de sucre vanillé.

A déguster tiède ou à placer au frais.