

## **Crème aux noix**

**Ingrédients :      *Pour 6 personnes***

- 2 jaunes d'œuf
- 50 cl de lait
- 80 g de sucre
- 30 g de farine de maïs
- 10 cl de crème fraîche
- 60 g de cerneaux de noix



**Préparation :**

- Dans une casserole porter le lait à ébullition puis laisser de coté
- Dans un saladier, fouetter les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la farine de maïs, et bien mélanger. Verser petit à petit le lait dans le mélange en remuant sans cesse, et transvaser dans une casserole.
- Cuire à feu doux 5 min environ, en remuant régulièrement, la préparation épaisse et doit napper la cuillère : vous obtenez la crème pâtissière.  
Laisser refroidir à température ambiante.
- Hacher les noix (réserver 6 cerneaux pour le décor), les ajouter à la préparation puis tenir au frais.
- Au moment de servir, battre la crème fraîche en chantilly, l'incorporer délicatement à la crème pâtissière, et verser dans les verrines.
- Décorer avec les cerneaux de noix