

**Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...**  
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

## **Crème dessert au miel de châtaignier**

### **Recette Thermomix perso**



Le miel de châtaignier : C'est un des miels forts que je préfère....j'aime bien aussi : le miel de thym, de sapin, de lavande, de forêt et de bruyère.

Le miel de bruyère : miam miam !!! c'est mon second préféré je crois...

et le miel d'argousier berk de berk....il est bizarre, amer, un goût très fort...vous l'avez déjà goûté çui-là ?...moi, oui, en Savoie, sur un marché...hé bien, réflexion faite, j'ai préféré prendre du bon miel de châtaignier....

....et pourquoi pas en faire une crème dessert ??? oui, au miel de châtaignier, et pourquoi pas ??? c'est partiiiiiiii !!!



### Pour 4 personnes

500 g de lait  
1 oeuf (facultatif)  
40 g de maïzena  
50 g de miel

**Mélanger 30 sec VIT 6.**  
**Régler 10 min à 90° VIT 3.**