

NATILLAS

- 4 jaunes d'œufs,
- 1 L de lait entier,
- 100 g de sucre,
- 1 cuillère à soupe de Maïzena,
- 1 gousse de vanille,
- cannelle en poudre.

Couper la gousse de vanille dans la longueur, extraire l'intérieur au couteau et placer le tout avec le lait dans une casserole.

Faire chauffer le lait sans le faire déborder puis laisser infuser 30 mn avec un couvercle.

Blanchir les jaunes avec le sucre.

Ajouter la Maïzena.

Refaire chauffer le lait, en verser la moitié sur les jaunes en remuant.

Refaire chauffer le reste de lait, le verser sur les jaunes en remuant.

Verser dans des ramequins.

Cuire 30 mn au bain-marie à 120° C.

Saupoudrez de cannelle.

Placer 12 h au frigo.