

**Crème dessert pralinée façon Danette**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/05/creme-dessert-pralinee-facon-danette-p1240670-r-scaled.jpg) **Pour 6 pots de Crème**

**- 500 ml de** [**lait**](https://recettes.de/lait) **entier ou ½ écrémé**  
**- 2 œufs**  
**- 70 g de** [**vergeoise**](https://recettes.de/vergeoise)  
**- 30 g de** [**Maïzena**](https://recettes.de/maizena) **®**  
**- 100 g de** [**praliné**](https://recettes.de/pralines)

Mettre dans le bol du Thermomix, les œufs, le sucre et la Maïzena ®  
Couvrir avec le lait.

Mettre le verre doseur à l'envers et programmer **5 min - 80° - vitesse 4**.  
Lisser la préparation pendant **25 secondes - vit 5**.  
Incorporer le praliné et mélanger pendant **40 secondes - vitesse 2 à 5** (progressivement).  
Répartir immédiatement la préparation dans les pots.  
Couvrir, laisser refroidir et réfrigérer pendant 2 heures minimum avant de consommer.