**Liégeois aux carambars !**



16 carambars

- 500 g de lait

- 2 œufs

- 20 g de maïzena

- 40 g de crème fraiche

Congeler les carambars ce sera plus facile de retirer le papier
Mettre les carambars dans le bol Cook'in 15 sec /Vit 6.
Ajouter tous les ingrédients sauf la crème : mixer 8 sec / Vit4
Programmer 7 min / 90° / Vit4
En fin de cuisson, ajouter la crème et mixer 10sec /Vit 4.
Répartir dans des petites verrines , laisser refroidir

Garnir de chantilly

Déguster

**pour la déco plus sympa**

Tuile au carambar

Poser des carambars  sur la Silpat
Prendre des minis ou coupe les grands en 2
Enfourner Th6/180°C jusqu'à ce que ce forment des bulles
Laisser refroidir
Poser dans la verrine au moment de servir