



Battez les jaunes avec le sucre dans une casserole. Ajoutez la farine et délayez petit à petit avec le lait. Mettez sur feu doux sans cesser de remuer jusqu'à ce que la crème épaississe et prenne un aspect velouté. Laissez tiédir et ajoutez l'HE à votre convenance.

**Au lait de riz cette recette légère accompagnera avec bonheur un petit moelleux au chocolat!
Vous pouvez tout à fait la réaliser avec du lait de vache comme une crème anglaise.**



Préchauffez le four à 170°.
Chauffez le lait et le miel à feu doux.
Ôtez du feu dès frémissement.
Dans un bol mélangez farine levure et poudre d'amandes.
Mélangez, creusez un puits, versez peu à peu le lait et le miel associés aux HE. Terminez en incorporant l'œuf.
Beurrer le moule. Versez et enfournez à 180° pendant 15 à 20'.