

LES BASES

LA CREME PATISSIERE

Voici une recette très simple de crème pâtissière au parfum vanillé.

Vous pourrez à votre guise changer le parfum de cette crème en arôme chocolat ou menthe ou encore citron ou rhum /vanille...

LES BASES

LA CREME PATISSIERE

INGRÉDIENTS:

200 G DE SUCRE

100 G DE FARINE OU
90 G DE MAIZENA OU
MOITIE/MOITIE

6 JAUNES D'ŒUFS OU
4 ŒUFS ENTIERES

4 CUEILLÈRES A SOUPE DE VANILLE
LIQUIDE OU
1 GOUSSE DE VANILLE

1 LITRE DE LAIT

(QUANTITÉS POUR ENVIRON 1,5 LITRE DE
CRÈME PÂTISSIERE

VOUS POUVEZ LES DIVISER PAR 2 POUR
1 TARTE)



LES BASES

LA CREME PATISSIERE

RÉALISATION:

DANS UN PLAT CREUX, MÉLANGER LE SUCRE ET LES OEUFS.

FOUETTEZ POUR BLANCHIR LA PRÉPARATION.

INCORPOREZ LA FARINE ET BIEN MÉLANGER.

PORTEZ À ÉBULLITION LE LAIT AVEC LES 4 CUILLÈRES À SOUPE DE VANILLE. DÈS L'ÉBULLITION, VERSEZ LA MOITIE DU LAIT PETIT À PETIT SUR LES ŒUFS BLANCHIS EN REMUANT À L'AIDE D'UN FOUET.

TRANSVASER LE TOUT DANS LA CASSEROLE DE CUISSON AVEC LE RESTE DU LAIT ET CUIRE À FEU MOYEN PENDANT 4 À 5 MINUTES EN REMUANT CONSTAMMENT AVEC UNE MARYSE ET EN FAISANT ATTENTION À CE QUE LA CRÈME N'ATTACHE PAS AU FOND DE LA CASSEROLE.

DES LE DEBUT DE L'EBULLITION, RETIREZ DU FEU TOUT EN CONTINUANT A MELANGER ENVIRON 2 MINUTES.

DÉBARRASSER DANS UN RÉCIPIENT FROID ET COUVRIR AU CONTACT D'UN FILM ALIMENTAIRE POUR ÉVITER QU'ELLE NE CROÛTE.

RÉSERVEZ JUSQU'À SON UTILISATION.



**RETROUVEZ D'AUTRES RECETTES TOUTES AUSSI SYMPATHIQUES
SUR LE SITE INTERNET:**

BOITEALAPIN.FR



Très bonne journée à vous et à bientôt...