



20 MIN



10 MIN



POUR 650G DE CRÈME

La crème pâtissière

Instructions

Ingrédients :

- 1/2 grosse gousse de vanille ou 1 petite
- 500 ml de lait
- 95 g de sucre en poudre
- 4 jaunes d'oeufs
- 10g de farine
- 25g de fécule de maïs (Maizena)
- 20g de beurre

- Commence par fendre ta gousse de vanille en deux dans la longueur pour récupérer les graines
- Dans la casserole, verse le lait, la moitié du sucre, les graines, la gousse de vanille et porte le tout à ébullition
- Pendant ce temps, verse les jaunes d'oeufs et le sucre restant dans un bol et fouette énergiquement jusqu'à ce que ton mélange s'éclaircisse.
- Ajoute la farine, la fécule de maïs, et mélange de nouveau.
- Retire la gousse de vanilles et incorpore le lait bouillant en fouettant, puis remets le tout dans la casserole sur feu doux sans jamais cesser de fouetter jusqu'à ce que te crème arrive à ébullition, laisse sur feu doux pendant 2 minutes.
- Verse ta crème dans un bol et laisse-la reposer 5 minutes en la fouettant pour la faire redescendre en température.
- Incorpore le beurre en morceaux et fouette une dernière fois pour bien l'intégrer.
- Recouvre la crème au contact d'un film alimentaire avant de le conserver au frais.



Conservation :

La crème pâtissière se conserve 48h au réfrigérateur.