

CREME PATISSIERE

- **Type de plat** : Sauce dessert
- **Difficulté** : Moyen
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 10 min
- **Temps de cuisson** : 10 min
- **Calories** : Elevé



Ingrédients pour 4 personnes

- ½ l de lait
- 6 jaunes d'œufs
- 100 g de sucre
- 40 g de maïzena
- 1 gousse de vanille
- 50 g de beurre

Étapes de préparation

1. Faire chauffer le lait avec la gousse de vanille fendue. Arrêter avant l'ébullition.
2. Blanchir à peine les jaunes avec le sucre sans mélanger trop longtemps.
3. Ajouter la maïzena tamisée, progressivement avec le fouet.
4. Détendre le mélange avec la moitié du lait chaud (filtré au chinois) en fouettant mais sans faire mousser, puis rajouter le reste de lait (filtré).
5. Verser l'appareil obtenu dans la casserole et porter à ébullition sans cesser de remuer au fouet.
Attention, la crème ne doit pas être trop épaisse car elle continue d'épaissir hors du feu en refroidissant, il faut qu'elle soit souple.
6. Hors du feu, incorporer le beurre en continuant de fouetter pendant 1 à 2 minutes, jusqu'à homogénéité.
7. Débarrasser dans un petit saladier. Filmer au contact, c'est-à-dire, mettre en contact direct de la cellophane sur votre crème sans laisser de bulles d'air pour éviter la formation d'une « peau » en refroidissant. Laisser refroidir.

VARIANTE AU CHOCOLAT : Ajouter 150 à 200 g de chocolat fondu.

