

CRÈME PÂTISSIÈRE



Proportions du livre

- 2 œufs
- ½ l de lait
- 30 g ou 3 c à soupe rase de Maïzena
- 60 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé

Pour 250 g de crème

- 1 œuf
- 25 cl de lait
- 15 g de Maïzena
- 30 g de sucre ou 2 c à soupe rase
- ½ gousse de vanille
- ¼ c à café de vanille liquide

On mélange les œufs et le sucre et on incorpore la Maïzena tamisée, je n'ai pas suivi l'ordre du livre mais cette version fonctionne, il faut juste tamisée la Maïzena pour éviter les grumeaux et on remue en même temps à l'aide d'un fouet.

Puis on ajoute le lait et la vanille, on place sur le feu jusqu'à épaississement ou vous mettez comme moi dans le saucier pour 15 minutes...

On transvase ensuite dans un récipient puis on filme au ras de la crème pour éviter la formation d'une peau...

Vous obtiendrez une belle crème pâtissière qui donne envie de manger à la petite cuillère...