

Crème pâtissière



Ingrédients

- ½ Litre de lait
- 4 jaunes d'œufs
- 50g de farine
- 110g de sucre semoule
- Une gousse de vanille

La préparation

Préparez les ingrédients.

Dans un cul de poule ou un saladier, faites blanchir le mélange du sucre et des jaunes d'œufs.

Ajoutez la farine en pluie puis bien mélanger avec un fouet.

Fendillez la gousse de vanille et grattez-la dans le lait, mettez sur feu moyen et portez à ébullition.

Dés que le lait commence à bouillir versez-le en une seule fois sur les œufs blanchis en remuant toujours avec le fouet.

Transvasez le tout dans la casserole de cuisson du lait, et faite cuir à feu doux jusqu'à épaississement sans cesser de remuer.

Versez la crème dans un récipient froid, Pour éviter qu'elle ne croûte en refroidissant, filmez au contact et réserver jusqu'à son utilisation.