

Les Fiches recettes de Mademoiselle Gourmandise

La crème pâtissière:

Préparation: 10 min

Cuisson: 10 min

Ingrédients pour 4 personnes:

- 4 jaunes d'œufs
- 3 cuillères à soupe de farine
- 125g de sucre
- 1/2 litre de lait
- Quelques gouttes d'arôme vanille

Mélanger dans un saladier les jaunes d'œufs, la farine et le sucre, délayer avec le lait, ajouter quelques gouttes d'arôme vanille.
Puis faire chauffer au micro onde jusqu'à épaississement, en remuant toutes les deux minutes.
Laisser refroidir avant de l'utiliser.