

Crème pâtissière

Recettes	Quantités	Progression
3 jaunes d'œufs gousse de vanille fendue sucre semoule poudre à crème OU (farine) (maïzena) lait frais entier	0.060 ½ 0.050 0.020 OU (0.010) (0.010) 0.250	La crème pâtissière Dans un cul de poule, grattez les graines noires de la vanille sur les jaunes d'œufs. Ajoutez le sucre et mélangez pour le faire fondre. Versez en pluie la poudre à crème (ou les farines) en les incorporant avec précaution sans trop travailler le mélange Faites bouillir le lait et la gousse de vanille, Mélangez vivement un quart du lait avec le contenu du cul de poule Puis versez le tout dans la casserole. Faites épaissir sur le feu 2mn environ. Parfumez éventuellement. Débarrassez dans un récipient adapté. Filmez au contact et faire refroidir rapidement. Réservez au froid avant son utilisation.