

Recettes cuisine de base

Crème pâtissière pour crème mousseline

Ingrédients pour 500 gr de crème environ

- 300 ml de lait
- 100 gr de sucre en poudre (50 + 50)
- 30 gr de maïzena ou de farine
- 2 jaunes d'œufs
- 65 gr de beurre

Budget : €

Difficulté : facile

Préparation : 15 mn

Cuisson : 15 mn

Verser le lait dans une casserole et y mettre la moitié du sucre en poudre (50 gr).
Mettre à chauffer.

Dans un cul de poule, verser les autres 50 gr de sucre en poudre.

Verser les jaunes d'œufs sur le sucre dans le cul de poule.

Bien mélanger et ajouter la maïzena ou la farine.

Verser un peu de lait tiède dessus et mélanger.

Lorsque le lait de la casserole arrive à ébullition, le verser sur le mélange sucre, maïzena, œufs.

Mélanger et reverser tout de suite l'ensemble au travers d'un tamis dans la casserole.

Remettre sur le feu et mélanger régulièrement jusqu'à épaississement de la crème.

Cela prend quelques minutes.

Hors du feu, ajouter le beurre et bien mélanger pour bien l'incorporer à la crème.

Débarrasser dans un récipient, filmer et laisser refroidir.

Réserver au frais dans un réfrigérateur.