

Recettes cuisine de base

Crème pâtissière

Ingrédients pour 350 gr de crème environ

- 250 ml de lait
- 40 gr de sucre en poudre
- 30 gr de maïzena ou de farine
- 2 jaunes d'œufs

Budget : €

Difficulté : facile

Préparation : 15 mn

Cuisson : 15 mn

Verser le lait dans une casserole.

Mettre à chauffer.

Dans un cul de poule, verser le sucre en poudre.

Verser les jaunes d'œufs sur le sucre.

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 dans la casserole.

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

Cela prend quelques minutes.

Débarrasser dans un récipient, filmer et laisser refroidir.

Réserver au frais dans un réfrigérateur.