

CRÈME PÂTISSIÈRE

Mars 2007 (Actualisé en janvier 2018)

Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 50 cl de lait demi-écrémé
- ★ 125 g de sucre en poudre
- ★ 3 œufs
- ★ 40 g de farine
- ★ 1 gousse de vanille
- ★ 2 cuillères à soupe de rhum ou de calvados (*)

Ustensiles : 2 casseroles, Jatte, Fouet, Bol

Préparation : 5 mn

Cuisson : 10 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 3,20 € (soit 0,53 € par personne)



Recette :

Dans une casserole, porter à ébullition le lait avec une gousse de vanille fendue en deux dont on a gratté les graines dans le liquide. Dans une casserole fouetter les œufs (cassés un par un dans un bol) avec le sucre pendant 3 minutes jusqu'à ce que le mélange blanchisse, ajouter la farine en pluie, puis le lait bouillant et porter à ébullition à feu doux pendant 1 minute sans cesser de fouetter. Hors du feu, ajouter l'alcool, verser dans une jatte et laisser refroidir en mélangeant souvent pour éviter que la surface durcisse. Si la crème n'est pas utilisée immédiatement, appliquer un film alimentaire directement à la surface de la crème et conserver au réfrigérateur.

Utilisation : garnissage des mille-feuilles, choux à la crème, éclairs, religieuses, des fonds de tartes, du gâteau basque, ...

La **crème pâtissière** peut être aromatisée au café, au chocolat, au caramel, au citron, à l'amande, ...

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.