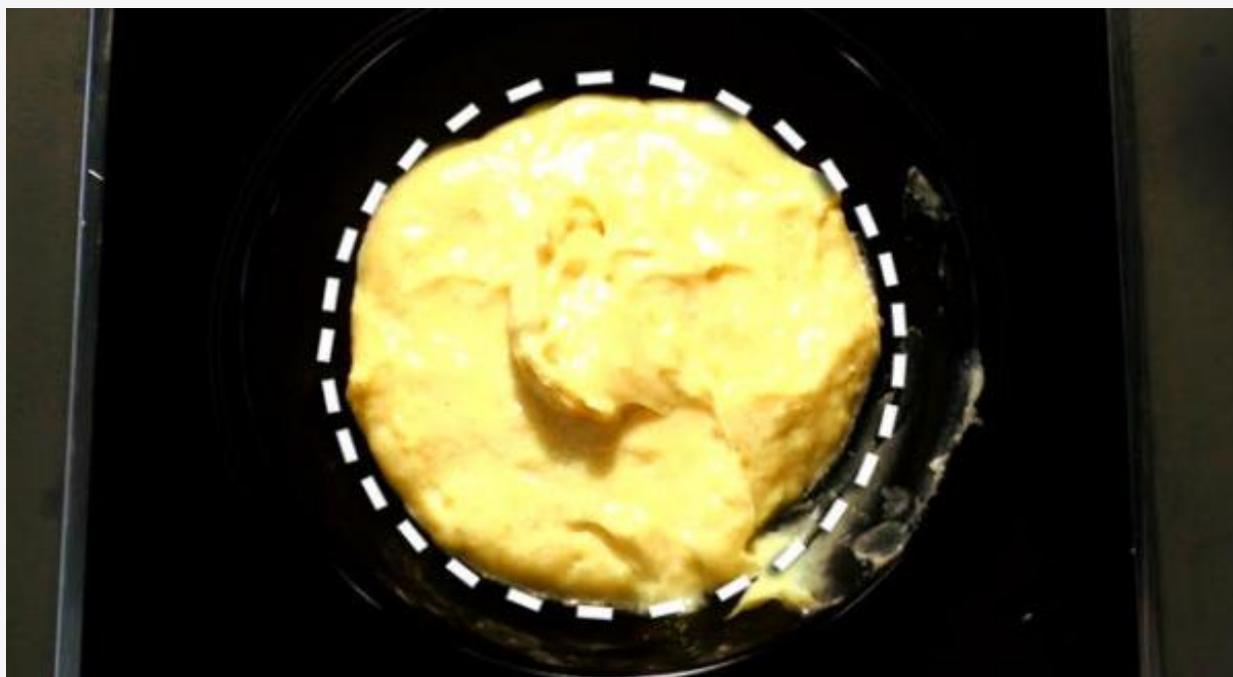




Crèmes

Crème pâtissière



15 min **10 min** **5 min** **0** **181**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Étape 1

Préparation

- 1 Verser le lait dans une casserole et porter à ébullition.
- 2 Extraire les graines de la vanille. Incorporer au lait la gousse et ses graines qui dégageront leur saveur sous l'effet de la chaleur.
- 3 Blanchir les jaunes d'oeufs avec le sucre.
- 4 Ajouter la farine et fouetter à nouveau.
- 5 Pour obtenir une pâte lisse et sans grumeaux, ne pas hésiter à tamiser la farine et à la verser progressivement contre les rebords du saladier.
- 6 Verser progressivement le lait chaud dans le saladier tout en fouettant.
- 7 Verser le contenu du saladier dans une casserole et porter le mélange à ébullition tout en fouettant.
- 8 Fouetter plus vivement lorsque le mélange commence à épaissir.
- 9 Laisser bouillir la crème 2 à 3 minutes sans cesser de fouetter.
- 10 Verser la crème dans un saladier, recouvrir de film alimentaire au contact et réserver au réfrigérateur jusqu'à total refroidissement.

1 Gousse(s) de vanille
30 cl Lait entier
3 unité(s) entière(s) Jaune(s) d'oeuf
60 g Sucre semoule
30 g Farine