



Crème pâtissière maison

Les traditionnelles galettes des rois feuilletées de l'Épiphanie qui garnissent nos tables tout au long du mois de janvier, renferme une délicieuse crème frangipane. Celle-ci se compose d'une crème d'amandes et d'une crème pâtissière. Nous vous proposons une délicieuse recette de crème pâtissière à la vanille que vous pourrez confectionner en toute simplicité. Voilà de quoi préparer une excellente crème frangipane !

PRÉPARATION :



Préparation
20 min

Cuisson
20 min

INGRÉDIENTS:

6 PERS.

40 cl de lait

1/3 de gousse de vanille

3 jaunes d'oeufs

80 g de sucre

40 g de farine

1.

Mettez le lait à bouillir avec la vanille. Cassez les oeufs et séparez les blancs des jaunes. Travaillez les jaunes d'oeufs avec le sucre, jusqu'à ce que la pâte fasse le ruban (s'étire en ruban lorsqu'on la soulève à la cuillère), puis ajoutez la farine.

2.

Versez un peu de lait bouillant sur ce mélange. Reversez le tout dans la casserole en mélangeant bien. Remettez la casserole sur le feu et faites chauffer à feu doux. Lorsque la crème pâtissière est bien épaisse retirez la casserole du feu.

3.

Versez la crème dans un récipient. Filmez au contact et faites refroidir jusqu'à utilisation.