

750g CRÈME PÂTISSIÈRE

Recette par **Tiote**

Crème délicieuse pouvant servir de garniture à une tarte accompagnée de fruits ou non, et aux carrés glacés. C'est une merveille. Elle se mange aussi facilement avec des biscuits ou seule. Le régal des enfants et des grands...

Difficulté : **Facile** Coût : **Bon marché** Temps de préparation : **15 min**

Temps de cuisson : **10 min** Temps d'attente : **30 min**

Commentaires : [86 commentaires](#)

Ingrédients

1/2 litre de lait
4 jaunes d'œuf
140g sucre semoule
60g de farine

En direct des producteurs sur 

1 morceau de beurre
1 sachet de sucre vanillé

Matériel

Casserole
Fouet

Préparation

ÉTAPE 1 :

Blanchir les jaunes avec le sucre. Ajouter la farine.
Faire bouillir le lait avec le sucre vanillé.

ÉTAPE 2 :

Verser le lait bouillant sur le mélange oeuf-sucre et farine en fouettant.
Remettre sur le feu et fouetter jusqu'à épaississement.

ÉTAPE 3 :

Faire bouillir une minute en fouettant.
Mettre un morceau de beurre hors du feu.
Refroidir la crème.



Conseils

Bien effectuer le premier mélange du lait bouilli avec la préparation oeufs et farine hors du feu, afin d'éviter que les oeufs ne se solidifient. Le terminer ensuite sur le feu à bas feu. **Conseils de Chef Damien** : - Vous pouvez faire chauffer le lait au micro onde si vous

êtes pressé. - Vous pouvez faire chauffer le lait avec la moitié du sucre car cela permet que le lait n'attache au fond ! - Lorsque la crème commence à épaissir, fouetter hors du feu pour éviter les grumeaux puis remettre sur le feu pour la cuire. - Avec une gousse de vanille fraîche, c'est magnifique ! - Je préfère mettre moitié farine et moitié Maïzena pour le goût...