

750g

CRÈME PÂTISSIÈRE FACILE

Recette par **lilio649**

Simple comme bonjour et idéal pour faire des tartes, choux à la crème...

Difficulté : **Très facile** Coût : **Bon marché**

Temps de préparation : **5 min** Temps de cuisson : **7 min**

Commentaires : [1 commentaire](#)

Ingrédients

60 g de sucre
1 gros œuf
25 g de maïzena
25 cl de lait
1 sachet de sucre vanillé

Matériel

Casserole
Fouet
Spatule ou cuillère en bois
Bol(s)

Préparation

ÉTAPE 1 :

Dans un bol, délayer la maïzena avec 2 cuillères à soupe de lait (prélevées des 25 cl).

Ajouter l'œuf et mélanger.

Dans une casserole, porter à ébullition le lait restant avec le sucre vanillé (ou le morceau de bâton de vanille) et le sucre.

Verser le mélange lait, œufs et maïzena et mélanger bien au fouet.

Laisser cuire environ 2 minutes en remuant sans cesse à la cuillère en bois.