

750g

CRÈME PÂTISSIÈRE VANILLE

Recette par **raverdy perrine**

Bon et facile.

Difficulté : **Facile** Coût : **Bon marché** Temps de préparation : **10 min**

Temps de cuisson : **10 min** Informations nutritionnelles : **Nouveau !**

Commentaires : [29 commentaires](#)

Ingrédients (8 personnes)

1 litre de lait entier
250 g de sucre semoule
10 jaunes d'œufs
60 g de poudre à crème ou maïzena
50g de beurre frais
50 g de farine

En direct des producteurs sur 

1 gousse de vanille

Matériel

Casserole
Film alimentaire

Préparation

ÉTAPE 1 :

Chauffez le lait avec la gousse de vanille et 125 g de sucre.

ÉTAPE 2 :

Blanchir les jaunes d'œufs avec les 125gr restants de sucre semoule , ajoutez la farine et la poudre de crème ou maïzena.

ÉTAPE 3 :

Cuire la crème pâtissière pendant 3 minutes d'ébullition.
Hors du feu, ajoutez 50 g de beurre frais.
Débarrassez et filmez au contact. Refroidir rapidement.