

Crème pâtissière

- La recette de crème pâtissière la plus simple à faire!



Ingrédients :

- 2 jaunes d'œufs
- 1/2 tasse (125 ml) de lait
- 1/2 tasse (125 ml) de sucre
- 1 cuillère à soupe de fécule de maïs
- 1/2 gousses de vanille ou quelques gouttes d'extrait de vanille liquide

Préparation :

1. Dans un chaudron, faites chauffer le lait et la vanille sans jamais le porter à ébullition.
2. Dans un autre bol, mélanger les jaunes d'œufs, le sucre ainsi que la fécule de maïs jusqu'à ce que ça forme une pâte.
3. Ajouter lentement le lait dans le mélange d'œufs. C'est important lentement pour ne pas faire cuire les œufs.
4. Bien mélanger et remettre sur la cuisinière à feu doux. Mélanger vigoureusement jusqu'à ce que la crème soit épaisse et lisse, un peu comme un pouding.
5. Retirer du feu.

“ *La crème pâtissière c'est un élément clé dans le livre de recettes de tous les chefs. C'est un petit dessert vite fait ou plus souvent un complément à un autre dessert... Conserver cette recette, c'est la plus simple...*

05/03/2021

Une recette très simple de crème pâtissière

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)