

Recette de la crème pâtissière

Temps : 20 minutes



Ingrédients

Lait : 500 ml

Maïzena : 50 gr

Arôme naturel : 1 demi-gousse
de vanille

Sucre : 100 gr (120 pour une
crème mousseline)

Oufs : 100 gr (2 œufs)



Préparation :

Faire chauffer le lait et 20 gr de sucre jusqu'à petite ébullition

Pendant ce temps blanchir les œufs avec le sucre restant puis ajouter la maïzena.

Verser 2/3 de lait sur la préparation en fouettant bien puis reverser dans la casserole et cuire à feu doux pendant 5 minutes. La crème va épaissir, laisser cuire et attendre 1 minute à ébullition pour parfaire la cuisson.



Réserver dans un plat au frais et filmer au contact.



coaching-pâtissier.com

06 52 85 28 43

contact@coaching-pâtissier.com