

RECETTE DE BASE

La crème pâtissière à froid



Ingrédients pour ½ litre de crème



Crème pâtissière à froid

(Poudre Ancel, par exemple)

1 sachet



Lait ½ écrémé

½ Litre

Réalisation

1/ Préparer les ingrédients.



2/ Ajouter le lait à la poudre de crème pâtissière



3/ Bien mélanger le tout jusqu'à épaississement.



4/ Placer la crème au frais.



5/ Couvrir d'un papier film.