

## RECETTE DE BASE

### La crème pâtissière



#### Ingrédients pour ½ litre de crème

- ✓ Sucre : 125 gr
- ✓ Jaunes d'œufs : 3 pce
- ✓ Vanille : 1 gousse
- ✓ Farine : 50 gr
- ✓ Œufs entiers : 2 pce
- ✓ Lait : ½ L

#### Réalisation



1/ **Préparer les ingrédients.**



2/ **Fendre la gousse de vanille en 2.**



3/ **La mettre à chauffer avec le lait.**



4/ Dans un récipient, **verser les œufs ainsi que les jaunes.**



5/ **Ajouter le sucre en poudre.**



6/ **Mélanger au fouet.**



7/ **Blanchir la préparation (mélanger jusqu'à blanchiment).**



8/ **Incorporer la farine préalablement tamisée.**



9/ Bien mélanger.



10/ **Verser le lait en ébullition** sur les œufs blanchis. PS : Si pas de vanille en gousse, incorporer la vanille liquide maintenant.



11/ Bien mélanger.



12/ **Transvaser le tout dans la russe de cuisson du lait.**



13/ **Cuire à feu modéré pendant 4 à 5mn en remuant sans cesse.** Faire attention à ce que la crème ne colle pas.



14/ Lorsque celle-ci est épaisse, **la débarrasser dans un récipient froid.** Placer la crème au frais.



15/ Pour éviter que la crème « croûte » en refroidissant, il faut la **couvrir d'un papier film.** Le papier film doit directement être au contact de la crème.