

Crème pâtissière maison

Ingredients
4 jaunes d'oeuf
1 gousse de vanille
100g de sucre
500ml de lait
40g de maïzena
30g de beurre

Étape de la recette

Faire chauffer le lait avec la gousse de vanille fendue

Fouetter les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu' blanchiment

Ajoute la maïzena et mlange

Verser le lait chaud tout en fouettant

Remet chauffer le tout sur feu doux et mlange jusqu' paississement

Hors du feu, incorpore le beurre, filme au contact et garde au frais

ASTUCE

Conseils pratiques

Utilise un fouet inox robuste et fini les grumeaux
Si ta crème est trop épaisse --> Ajoute un peu de lait froid et fouette
Si ta crème est trop liquide --> remets la un peu sur le feu doux en fouettant

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr