

Crème pâtissière

Pour 50 cl

35 cl de lait

4 jaunes d'oeuf

70 g de sucre semoule

20 g de maïzena ou de farine

20 g de beurre facultatif

Préparation: 10 mn

cuisson: 5 mn

1. Dans une casserole, faites chauffer doucement le lait et la moitié du sucre. Ajoutez la maïzena ou la farine; remuez bien le tout.

2. Dans un saladier, battez les jaunes d'oeufs avec le reste de sucre; versez un peu de lait chaud, mélangez bien et versez cette préparation dans le lait chaud, fouettez vigoureusement.

3. une fois la préparation à la bonne consistance, retirez la casserole du feu, laissez tiédir et incorporez le beurre par petite noisette en fouettant pour former une crème bien onctueuse. Laissez refroidir dans un récipient rempli de glaçons.