

# *Plaisirs Gourmands d'Isa*

## ***Crème Patissière***

50 cl de lait entier  
1 gousse de vanille  
4 jaunes d'œufs  
1 pincée de sel  
100 g de sucre en poudre  
35 g de farine  
35 g de Maïzena  
un peu de beurre

Faites chauffer le lait avec la gousse de vanille fendue en 2.

Mélangez les jaunes d'œufs avec le sucre, puis la farine, la maïzena et le sel.

Versez la moitié du lait sur la préparation précédente et mélangez bien afin d'obtenir une pâte fluide et homogène.

Transvasez sur l'autre moitié restante de lait dans la casserole et faites épaissir le tout sur le feu.

Une fois la crème finie, lissez la surface à l'aide du morceau de beurre et filmez avec du film étirable directement au contact de la crème afin d'éviter la formation d'une peau pendant le refroidissement.