

Ingrédients Pour : 775 g de pâtissière

125 g de sucre

3 jaunes d'œufs

1 œuf entier

50 g de farine

500 ml de lait

1 gousse de vanille fendue en deux

Méthode

1. Mélanger dans un bol le sucre avec les jaunes + l'œuf jusqu'à ce que le mélange blanchisse et épaississe, puis incorporer la farine. Dans une casserole, porter à ébullition le lait avec la gousse de vanille fendue en deux. Retirer la gousse de vanille du lait et en verser un peu, en mélangeant délicatement, sur la préparation œuf/sucre. Reverser le tout dans la casserole et faites cuire en remuant constamment jusqu'à ébullition. Laisser bouillir 2 minutes en continuant de remuer afin de faire cuire la farine. Verser cette crème pâtissière dans un bol, couvrir et laisser refroidir. Batre la crème pâtissière avant de l'utiliser.
2. **Astuces** : afin d'éviter la formation de grumeaux dus à la fécule de maïs et/ou la farine, il faut remuer la crème tout au long de la cuisson.
Comme la crème pâtissière brûle facilement, il est préférable de la réaliser dans une casserole bien profonde et de la remuer continuellement dans toute la profondeur et largeur de la casserole.
Il est facile de donner à la crème pâtissière le parfum que l'on souhaite : chocolat, praliné ou café, donnez de la saveur et de la couleur à votre crème !