



## LA CREME PATISSIERE

1/4 l de lait frais entier, 1/2 gousse de vanille fendue en deux, 50g de sucre semoule, 3 ou 4 jaunes d'œufs, 10g de farine, 10g de maïzena.

1 : Dans un cul de poule, grattez les graines noires de la vanille sur les jaunes d'œufs.

2 : Ajoutez le sucre et blanchissez le mélange au fouet.

3 : Versez en pluie les farines en les incorporant avec précaution sans trop travailler le mélange

4 : Faites bouillir le lait et la gousse de vanille, mélangez vivement la moitié avec le contenu du cul de poule, puis versez le tout dans la casserole. Faites épaissir sur le feu 1mn environ.

5 : Débarrassez dans un récipient adapté. **Filmez au contact** et refroidir.

### Variantes

Cette crème peut se décliner à tous les parfums, café chocolat, caramel, pulpes de fruits ajoutés au lait. Pour certaines préparations vous pouvez y incorporer à froid un peu de crème chantilly.