



image: <https://www.vision-plaisir.fr/medias/images/creme-patisserie-3.jpg>



La crème pâtissière

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

La crème pâtissière est utilisée dans de nombreuses recettes. Etant un élément de base dans la confection des crèmes.

- 500g de lait
- 125g de sucre en poudre
- 7 jaunes d'œufs
- 35g de maïzena ou 40g de farine
- 1 gousse de vanille

Recette	850 grammes
pour:	environ



Réalisation:

Verser le lait dans une casserole et y ajouter la gousse de vanille fendu. Chauffer jusqu'à ébullition. Dans un saladier, travailler au fouet le sucre et les jaunes d'oeufs. Faire blanchir, c'est-à-dire obtenir la consistance d'un ruban léger. Ajouter ensuite la maïzena et bien mélanger jusqu'à obtenir un ensemble bien lisse. Racler votre gousse de vanille pour en extraire toutes graines se trouvant dans la gousse. Verser le 3/4 du lait sur le mélange jaunes, sucre et maïzena. Bien mélanger et reverser le tout dans la casserole. Cuire sur feu doux jusqu'à ébullition. Mélanger sans cesse pendant la cuisson pour éviter que la crème pâtissière accroche au fond de la casserole. Laisser bouillir pendant environ 2 minutes puis débarrasse dans un récipient. Mettre dessus un film alimentaire à coller directement sur la crème. Permettant d'éviter la formation d'une croûte pendant le refroidissement. Vous pouvez tamponner le dessus de la crème un peu de beurre ou sucre glace.