



Crème pâtissière

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

La crème pâtissière est utilisée pour garnir des tartes, dans la base de crème pour entremets ou simplement pour garnir des choux.

Ingrédients:

- 500g de lait entier ou demi-écrémé
- 120g de sucre en poudre
- 8 jaunes d'œufs
- 40g de maïzena
- 1/2 gousse de vanille





Réalisation:

Mettre à chauffer dans une casserole le lait avec une gousse de vanille fendue. Mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre dans un saladier et blanchir. Cette action permet d'éviter de cuire les jaunes et dissout le sucre. Ajouter la maïzena et bien mélanger. A l'ébullition du lait, le verser sur les jaunes et bien mélanger. Transvaser cette préparation dans la casserole où se trouvait le lait et cuire sur feu moyen jusqu'à ébullition. En fin de cuisson, verser la crème pâtissière dans un saladier et couvrir avec un film étirable pour éviter la formation d'une croûte. Mettre au réfrigérateur pour la refroidir.

Ne pas oublier de mélanger de temps en temps pour accélérer le refroidissement. Quand votre crème pâtissière est froide, bien la fouetter avant chaque utilisation.