

Crème pâtissière

Michel Bras



Ingrédients :

- 250 cl de lait
- 45 g de sucre
- 15 g de fécule de maïs
- 1 œuf entier
- 1 jaune d'œuf
- 1 gousse de vanille
- Sucre glace

Préparation : 20min, cuisson : 2min

Préparation :

1. Fendre la gousse de vanille, prélever les graines
2. Porter le lait à ébullition
3. Hors du feu, la casserole couverte, infuser la gousse de vanille et ses graines
4. Mettre dans une terrine l'œuf entier plus le jaune d'œuf, puis le sucre. Fouetter le mélange jusqu'à ce qu'il blanchisse
5. Ajouter la fécule de maïs en remuant à l'aide du fouet et mélanger.
6. Diluer le mélange en y versant, petit à petit, le lait bouillant. Remettre le tout dans une casserole à fond épais et porter à ébullition sans cesser de remuer au le fouet.. A ébullition, baisser l'intensité du feu et laisser cuire encore 2 min.
7. Verser la crème dans une terrine et saupoudrer la encore chaude de sucre glace, ou la filmer au contact, pour lui éviter de croûter.