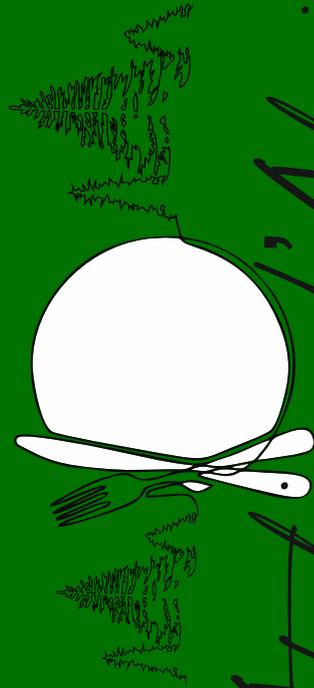


Fiche Recette

Crème Pâtissière

25 rue du Théâtre du peuple 88540 BUSSANG

Tél 06 75 64 37 12



L'Atelier d'Alain

Cours de cuisine pour particuliers et professionnels

Préparez Crème Pâtissière

Temps de préparation:
20 minutes

Temps de cuisson:
15 minutes

Description.

Choux à la crème, éclairs, salambo ou encore mille-feuilles, la crème pâtissière est un incontournable en pâtisserie. Retrouvez ici sa version la plus classique, à la vanille !

Ingrédients.

1 l de lait
1 gousse de vanille
8 jaunes d'œuf
200 g de sucre semoule
80 g de poudre à crème ou 100 g de farine
40 g de beurre

Instructions:

Pour 1.5 litre de crème pâtissière

Verser le lait dans une casserole. Le chauffer avec la gousse de vanille fendue et grattée.

Mélanger. Blanchir les jaunes avec le sucre.

Ajouter la poudre à crème ou la farine. Mélanger.

Verser le lait chaud au fur et à mesure dans les jaunes blanchis, bien mélanger.

Reverser dans la casserole de lait.

Cuire sans cesser de remuer pendant 3 minutes.

Retirer la gousse de vanille la déposer dans une plaque.

Débarrasser la crème dans le bol du batteur. Y fixer le fouet.

Refroidir ainsi la crème à petite vitesse en incorporant le beurre en morceaux.

Quand la crème est froide, la débarrasser, la filmer et la réserver au frais.