

CRÈME PÂTISSIÈRE

Ingrédients (pour 4 personnes)

40 g de sucre

15 g de farine

1 œuf entier

2 dl de lait entier

½ gousse de vanille

Préparation de la crème pâtissière

Peser dans un bol la farine et le sucre, mélanger avec un fouet.

Ajouter l'œuf au mélange sucre-farine et battre le tout.

Mesurer le lait et le verser dans une petite casserole.

Inciser la gousse de vanille dans le sens de la longueur et gratter l'intérieur afin de récupérer les graines. Mettre ces graines dans le lait.

Porter le lait à ébullition sur feu moyen-fort en remuant régulièrement avec un fouet.

Dès que le lait bout, le verser doucement en remuant sur le mélange œuf-sucre-farine.

Remettre le mélange dans la casserole et cuire sur feu moyen jusqu'à ce que la crème épaississe.

(Le temps de cuisson de la crème est d'environ 3 à 4 minutes.)

Dès que la crème est cuite, la verser dans un bol propre et la laisser refroidir en remuant de temps en temps.