

Crème Pâtissière

Ingrédients

4 g de gélatine en feuilles

1/2 L de lait

2 gousses de vanille ou 2 c.s. extrait de vanille

120 g sucre semoule

50g de Maïzena

120 g de jaunes d'œufs

50 g de beurre

Préparation

1. Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide
2. Faire chauffer doucement jusqu'à ébullition le lait avec la vanille
3. Bien mélanger les jaunes d'œufs, le sucre et la maïzena pour avoir un mélange homogène.
4. Incorporer au lait chaud, et remettre à cuire à feu doux, sans arrêter de mélanger avec une cuillère en bois : l'appareil va épaissir. Dès que la consistance devient épaisse, arrêter la cuisson et ajouter le beurre, et la gélatine
5. Refroidir la crème pâtissière au frigo, en la couvrant : par exemple dans un petit plat pyrex avec couvercle.

On peut ajouter du rhum à cette crème pâtissière.

On peut aussi l'aromatiser à la pistache en y ajoutant 40g de pâte de pistache délayée dans 40g de crème fraîche liquide