



## La crème pâtissière à la vanille

Recette pour ½ litre. Préparation : 10 min. Cuisson : 7 min.

### Ingrédients

Lait entier : 30 cl  
Vanille pure : 1 c. à moka, en poudre  
Sucre en poudre : 90 g  
Jaunes d'oeufs : 3  
Maïzena : 30 g

### Matériel

une jatte  
une spatule  
une casserole  
une balance ménagère



### Réalisation

1. Porter à ébullition le lait avec la vanille et 50 g de sucre en poudre.
2. Pendant ce temps, faire mousser dans un bol les jaunes d'oeufs avec le reste de sucre en poudre afin que le tout blanchisse. Puis ajouter la Maïzena.  
*- les habitués auront remarqué la présence de la proportion de 3 jaunes d'oeufs, me permettant de réserver 3 blancs en vue d'une énième tournée de macarons ! -*
3. Verser progressivement le lait bouillant sur les jaunes sans cesser de tourner au fouet. Remettre le tout dans la casserole et faire bouillir quelques minutes en tournant toujours.  
*- la crème pâtissière va prendre à cet instant en cuisant et épaississant -*
4. Hors du feu, rajouter un peu de poudre de vanille pure selon votre goût, et bien lisser le tout.
5. Laisser refroidir, et assouplir la crème avant d'en garnir des choux, une génoise pour fraisier ou des éclairs !

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

[www.PureGourmandise.com](http://www.PureGourmandise.com)