



La crème pâtissière au chocolat

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
Cacao amer en poudre : 25 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, aromatiser la crème pâtissière avec le cacao en poudre ou alcool ou autre parfum. Bien lisser le tout.
5. Laisser refroidir, et assouplir la crème avant d'en garnir des choux ou des éclairs !

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com