

# Crème pâtissière |

Recette pour 750 ml

## Description

Crème de base dans la pâtisserie Française, qui généralement accompagne une garniture de pâte ou de fruits.

Tarte aux fruits, Mille-Feuilles, Éclairs, Choux, Flan Parisien etc...

## L'astuce du chef

Il est possible de mettre le parfum à base d'extrait dans le lait directement, si vous utilisez le chocolat comme parfum, ajoutez le chocolat après cuisson complète de la crème pâtissière pendant qu'elle est encore chaude.

## Ingrédients

### Crème pâtissière

- 500 Ml Lait
- 2 Unité(s) Oeuf
- 3 Unité(s) Jaune d'œuf
- 125 Gr Sucre
- 35 Gr Féculé de maïs
- 20 Gr Farine
- 25 Gr Beurre

### Parfums au choix

- 1 Cuil. à thé Extrait de vanille
- 1 Cuil. à thé Trablit (extrait de café liquide)
- 125 Gr Chocolat noir

## Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

### Crème pâtissière

Faites bouillir le lait dans une casserole assez grande.

Dans un bol fouettez le sucre avec les oeufs et les jaunes, ajoutez la farine et la féculé tamisée.

Bien fouetter à nouveau, versez 70% du lait bouillant dans le bol, mélanger rapidement pour bien dissoudre le tout.

Versez à nouveau dans la casserole, toujours fouetter le mélange sur le feu à l'aide d'un fouet.

Assurez-vous de cuire la crème à ébullition durant un bonne minute.

Hors du feu, incorporez-y le beurre, puis par la suite le parfum que vous aurez choisi.

Ensuite réservez-là dans un bol au frigo avec un film alimentaire au contact de la crème.

**Bon appétit!**