Crème pâtissière

Ingrédients nécessaires

poudre de vanille : 1cc
farine : 1cs
sucre vanillé : 1 sachet(s)
sucre blanc : 40g
lait : 50cl
œuf : 1

Préambule

La crème pâtissière entre, comme son nom l'indique, dans la composition de beaucoup de pâtisseries. Cependant, il en existe plusieurs variantes, dont celle aux marrons, que Lapinou va t'expliquer.

ATTENTION :
Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire.Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Commence par mélanger le lait, le sucre vanillé, la poudre de vanille et le sucre.

Etape 2

Casse l'œuf dans un bol.

Lapinou.com
Tous droits réservés - Reproduction interdite

Etape 3

Bats-le avec une fourchette.

Etape 4

Ajoute la farine et mélange.

Etape 5

Termine par 2 cuillères à soupe de lait.

Etape 6

Mélange le lait que tu as mis dans la casserole précédemment.

Etape 7

Une fois que le lait bout, retire-le de la plaque.

Etape 8

Mélange le lait à l'œuf. Remets ta crème sur la plaque 30 secondes, jusqu'à ce qu'elle se remette à bouillir, puis retire-là. Et voilà la recette de base. Tu peux la faire varier en remplaçant le sucre par 150g de crème de marrons !

Etape 9

Laisse reposer 2 heures au réfrigérateur en remuant toutes les 10 minutes pour éviter que ta crème ne forme une peau. Au moment de servir, mets la crème dans des coupes. Bonne dégustation !

Lapinou.com
Tous droits réservés - Reproduction interdite