

CRÈME PATISSIÈRE

- 25 cl de lait
- 2 jaunes d'œuf
- 20 g de farine
- 10 g de maïzena
- 60 g de sucre
- 30 g de beurre
- 1 gousse de vanille de Madagascar

Mélanger les jaunes d'œuf avec le sucre dans un petit cul de poule. Battre au fouet. Ajouter la farine et la maïzena.

Faire chauffer le lait avec la gousse de vanille fendue et grattée.

Lorsque le lait est bouillant enlever la gousse de vanille et verser sur l'appareil. Mélanger au fouet et remettre sur le feu pour finir la cuisson.

Ajouter le beurre hors du feu et laisser refroidir.

