



Crème Patissière

Grand classique

3 dl de lait

3 jaunes d'oeufs

4 c. s. rases de farine

8 c. s. rases de sucre

Arôme vanille ou gousse de vanille

Cuire le lait avec le bâton de vanille (ou rajouter l'arôme plus tard.)

Mettre la farine, les jaunes d'oeufs et le sucre dans une terrine

Verser doucement le lait chaud dans la terrine en remuant délicatement avec un fouet.

Ajouter l'arôme si vous n'avez pas de bâton de vanille.

Remettre le tout dans la casserole et tout en mélangeant bien avec le fouet, faire épaissir.

Mettre au frais en remuant de temps en temps.