

# Comment réussir la crème pâtissière

**Incontournable pour garnir les mille-feuilles, les choux et les cornets à la crème, la crème pâtissière enchante petits et grands par son goût de vanille. Cette recette pas à pas vous permettra de la réussir à coup sûr.**



**1** Battre au mixer dans un grand bol les jaunes d'œufs avec le sucre et le sucre vanillé jusqu'à consistance onctueuse et blanchiment de la masse.



**2** Dissoudre la fécule de maïs au fouet dans 1 dl de lait versé dans un bol, puis l'incorporer au mélange précédent.



**3** Porter à ébullition dans une casserole le lait restant avec la pulpe et la gousse de vanille. Retirer la gousse de vanille.



**4** Incorporer le lait à la vanille à la masse aux œufs en remuant avec le fouet. Verser le tout dans la casserole soigneusement lavée.



**5** Faire bouillir en remuant constamment au fouet. Maintenir l'ébullition durant 1-2 minutes.



**6** Transvaser la crème pâtissière dans un bol. Recouvrir d'un film transparent et laisser refroidir.

En cas de question, de problème ou de suggestion dans le domaine culinaire, n'hésitez pas de nous contacter.

Producteurs Suisses de Lait PSL  
Rédaction LE MENU  
Weststrasse 10, 3000 Berne 6  
conseilsrecettes@lemenu.ch

## Crème pâtissière

Pour env. 850 g

Film transparent pour couvrir

préparation: env. 15 min

refroidissement: env. 30 min

5	jaunes d'œufs
125 g	de sucre
½ sachet	de sucre vanillé
40 g	de fécule de maïs
5 dl	de lait
1	gousse de vanille, pulpe grattée et gousse

### VARIATIONS

Pour varier les plaisirs, remplacer la vanille par l'un des ingrédients suivants:

1	bâton de cannelle (porter à ébullition avec le lait)
2 cs	d'Amaretto
0,5 dl	de raisinée (vin cuit)
3 cs	de café très fort
3 cs	de gelée de framboises
2	fèves Tonka (porter à ébullition avec le lait et laisser infuser env. 10 min)

### NOTE

■ Les fèves Tonka sont des graines (noires et dures) de l'arbre du même nom en forme d'amandes. Elles sont sucrées et ont une saveur très fine qui rappelle la vanille. On les trouve en droguerie et dans magasins d'épices.

