

CREME PATISSIERE

1/2 litre de lait

1 gousse de vanille

100 à 125 g de sucre semoule

2 œufs

45 g de farine T55 (ou poudre à crème : mélange de féculé et farine)

50 g de beurre

Facultatif, suivant l'utilisation faite de la crème : ajouter, après refroidissement de la crème, un « bouchon » (environ) d'arôme (kirsch, ou rhum, ou framboise, ou poire....)

Mélanger énergiquement les œufs et la moitié du sucre.

Ajouter progressivement la farine (préalablement tamisée) et bien mélanger

Faire bouillir le lait avec l'autre moitié du sucre et la vanille (la gratter et mettre les graines et le reste de la gousse dans le lait)

Verser le lait sur le mélange et remettre à bouillir (feu plus doux, jusqu'à formation de petites bulles en surface) pendant environ 2 minutes, sans cesser de remuer (attention à ce que ça n'attache pas).

Ajouter le beurre (50 g), coupé en morceaux, dans la crème chaude (hors du feu), et bien mélanger

Laisser refroidir sur une plaque (avec film de part et d'autre) au frigo (environ 30 mn) ou au congélateur (environ 7 à 10 mn).

Bien mélanger au fouet avant d'utiliser, et, éventuellement, ajouter un arôme.

NB : pour un flan, on utilise la crème encore chaude.