Crème pâtissière à la vanille

La crème de base de la pâtisserie, lisse, épaisse et bien vanillée. Prête en dix minutes sans grumeaux.

8 personnes	5 min préparation	9 min cuisson	14 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 500 ml de lait entier
- 4 jaunes d'œufs
- 100 g de sucre
- 45 g de maïzena
- 1 gousse de vanille (ou 2 c. à café d'extrait)
- 20 g de beurre

Préparation

1. Fendre la gousse de vanille et gratter les graines.
2. Mettre le lait, la vanille, les jaunes, le sucre et la maïzena dans le bol.
3. Cuire la crème en l'épaississant.
   9 min / 90°C / vitesse 4
4. Ajouter le beurre et mélanger.
   20 sec / vitesse 4
5. Verser dans un plat, filmer au contact et refroidir 2 heures.

Le conseil de Tiha
Le film au contact évite la peau qui se forme en refroidissant.

Conservation : 2 jours au réfrigérateur.