

Crème Pâtissière avec Monsieur Cuisine

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

| | |
|----------------------------|-----------------------------|
| - LAIT | 800 ml |
| - PUDDING VANILLE (POUDRE) | 1 sachet |
| - SUCRE SEMOULE | 75g |
| - ESSENCE DE VANILLE | 1 c à soupe (Maison DI-280) |
| - OEUF(S) | 2 |
| - JAUNE(S) D'OEUF(S) | 2 |
| - FARINE | 60g |

Recette:

- Diluez la poudre de pudding dans 50 ml de lait froid.
- Faites chauffer le lait dans le bol du Monsieur Cuisine pendant 8 minutes/100°C/vitesse 2.
- Intégrez alors le sucre, l'arôme de vanille, les œufs, les jaunes et la farine.
- Programmez 24 minutes/100°C/vitesse 3 avec le fouet avec le gobelet doseur jusqu'à avoir atteint la température puis retirez-le.
- Après ce temps, retirez le fouet et mixez 10 secondes/vitesse 8.
- Transvasez dans un plat creux et filmez au contact (comme sur la photo).
- Laissez refroidir complètement au frigo.

