

## Crème pâtissière

**Nombre de personnes: 6**

**Temps de préparation: 20 min.**

### **Ingrédients:**

- ½ litre de lait + une tasse
- 125 g de sucre semoule
- Une gousse de vanille
- 40 g de fécule de maïs
- 4 jaunes d'œufs

### **Recette:**

- Faites bouillir le lait avec le sucre et la gousse de vanille. Laissez infuser 10 à 15 min. puis ôtez la gousse de vanille.
- D'autre part, délayez les jaunes d'œufs avec la fécule de maïs dans un peu de lait froid.
- Faites chauffer l'équivalent d'une tasse de lait et versez-le sur les œufs en fouettant énergiquement.
- Ajoutez ce mélange au lait bouilli.
- Poursuivez la cuisson à feu doux (mais jusqu'à ébullition) pour que la crème soit suffisamment ferme.

*Si vous avez l'occasion, faites la crème pâtissière la veille et passez-la le jour même au tamis : elle sera encore plus onctueuse.*