



Crème Pâtissière

Le 3 janvier 2008

1

Voici une base très souvent utilisée en pâtisserie.

Contrairement à ce que l'on pourrait croire, il est assez simple et rapide de faire une crème pâtissière « légère » et savoureuse.

Rien à voir avec les préparations des grandes surfaces.

Votre panier pour 500 grammes :

500 ml de lait entier

1 œuf entier

2 jaunes d'œuf

75 gr de sucre

30 gr de farine tamisée

35 gr de farine de maïs

Arôme au choix

25 gr de beurre Bio



Travaillez au fouet les œufs entiers, les jaunes et le sucre jusqu'à blanchiment.

Ajoutez la farine tamisée, puis la maïzena et l'arôme choisi et mélangez.

Faites bouillir le lait.

Versez peu à peu le lait bouillant sur le mélange sans cesser de remuer.

Lorsque vous aurez versé la moitié du lait, vous pouvez aller plus vite.

Remettez la préparation sur feu doux et remuer sans cesse jusqu'au premier bouillon.

Retirez du feu.

Ajoutez le beurre froid coupé en cube et remuez énergiquement celui évitera qu'une croûte ne se forme lors du refroidissement de la crème pâtissière.

Versez dans un récipient et laissez refroidir.

On dit que les plus grandes découvertes sont le résultat d'erreur. En voici une que j'ai faite récemment et je vous la livre.

Je n'ai pas correctement fait cuire ma crème et au final je me suis retrouvée avec beaucoup de grumeaux...

J'étais déjà en retard, et devoir en refaire une n'était vraiment pas la meilleure des idées. J'ai alors tenté quelque chose sans conviction.

Au moment d'ajouter mon beurre, je ne l'ai non pas mélangé à l'aide d'une cuillère mais à l'aide de mon plongeur et là MIRACLE !!

Non seulement je n'avais plus de grumeaux mais jamais ma crème n'a été aussi fine et légère. Depuis, je le fais systématiquement grumeaux ou pas ;-)

*Cette recette vous a été proposée par La Popotte d'Eugénie
J'espère qu'elle vous réglera, merci pour votre visite et à très bientôt !*

Eugénie