



## *Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !*

**TEMPS DE PREPARATION: 20mn**

### **CREME PATISSIÈRE**

#### **INGREDIENTS:**

0,5 L de Lait + 50g de Sucre Semoule  
2 œufs  
3 jaunes  
75g de sucre semoule  
60g de farine  
50g de beurre

#### **METHODE :**

En voilà une crème que l'on aime voir dans nos assiettes ! Garnissant éclairs et religieuses, parfumée au chocolat dans les « forêts-noires », ou bien encore accueillant toutes sortes de fruits dans nos tartes, cette crème est incontournable !

Versez le lait dans une casserole et ajoutez 50g de sucre. Remuez à l'aide d'un fouet, et portez sur le feu (moyen) jusqu'à ébullition. L'intérêt d'ajouter un peu de sucre dans le lait, consiste à éviter qu'il attache et brûle légèrement au fond de la casserole.

Pendant ce temps, clarifiez les œufs pour récupérer les jaunes et cassez le restant d'œufs dessus. Ajoutez le sucre, et blanchir au fouet la préparation œufs + jaunes + sucre.

Ne jetez pas les blancs, même si ces derniers ne serviront pas pour cette recette, ils se garderont plusieurs jours au réfrigérateur à l'abri de l'air, et pourront vous servir pour une autre recette, ou bien encore, à rajouter dans une omelette.

Attention au lait, ne pas l'oublier, sinon gare au nettoyage de la plaque de cuisson !

Ajoutez la farine tamisée à l'aide d'une passoire assez fine dans le précédent mélange, remuer progressivement et finir en fouettant énergiquement afin d'éviter toute formation de grumeaux.

Quand le lait est à ébullition, versez le progressivement sur les œufs / farine / sucre tout en remuant à l'aide d'un fouet, puis transvaser le tout dans la casserole.

Faire cuire la crème à feu doux en prenant soin de remuer partout et régulièrement jusqu'aux premiers bouillons. A ce moment précis, continuez à cuire durant une minute environ, puis retirez du feu.

Ajoutez le petit morceau de beurre, mélangez, et transvidez la crème pâtissière ainsi terminée dans un récipient. Recouvrir d'un film alimentaire. Attention, mettre le film plastique à même la crème, afin d'éviter la condensation et le risque de voir sa crème se ramollir.

Laissez refroidir à température ambiante, puis mettre au réfrigérateur.

La crème pâtissière est prête à garnir toutes vos pâtisseries !