



---

## *La crème pâtissière traditionnelle !*

---



*La crème des grands gourmands , utilisée pour de multiples préparations.*

*Simple ou en composition dérivée , vous ne résisterez pas !*

*Utilisée dans : éclairs, choux, crème frangipane, mille feuilles , couque suisse, etc.*

### *Ingrédients :*

*1 l de lait ( garder 50 ou 100 ml froid)*

*250 gr de sucre semoule (160 et 90)*

*120 gr de jaunes d'œufs ( 6 pièces)*

*100 gr de maïzena*

*1 gousse de vanille*

*30 gr de beurre ( facultatif)*

### *Préparation :*

*Préparer tous les ingrédients .*

*Dans une casserole verser 1/3 du sucre*

*Ajouter le lait et la gousse de vanille fendue.*

*Porter à ébullition , mélanger pour éviter la croûte de lait .*

*Dans un cul de poule , blanchir vos œufs et les 160 gr de sucre.*

*Ajouter à ce mélange la maïzena détendue avec le lait froid .*

*Fouetter afin de dissoudre et d'avoir une composition lisse.*

*Une fois l'ébullition atteinte , verser le lait chaud sur votre mélange œufs/maïzena en mélangeant constamment.*

*Remettre cette préparation dans la casserole , faire à nouveau chauffer tout en fouettant .*

*Au premier moment d'ébullition , diminuer le feu , laisser cuire 1 à 2 min (en gros vous épaississez la crème et la pasteuriser en même temps).*

*Stopper la cuisson et ajouter le beurre en morceau (si vous avez choisi cette formule) sinon passez direct à l'étape suivante)*

*Verser dans un plat type rectangle et si possible inox.*

*Filmer au contact et placer au frais jusqu'à utilisation.*

### Des versions différentes:

*Avec des œufs entiers : elle sera plus dense mais aussi plus claire.*

*Avec de la poudre à crème : suivez la notice de la boîte.*

*Avec du beurre : l'ajout de beurre rend la crème plus onctueuse, ralentit le ramollissement de la pâte à choux .*

<i><b>Aromatiser la crème pâtissière</b></i> <i>Remplacer la vanille : Pour 1 l de lait par -</i> <i>A vous les essais par arômes si vous préférez.</i>	
<i>Café :</i>	<i>10 gr de café soluble ou 30 gr d'extrait de café. Faire infuser dans le lait 24 h au frigo</i>
<i>Chocolat :</i>	<i>100 gr de chocolat de couverture noir, lait, blanc au choix fondu dans le lait. 50 gr de poudre de cacao dilué dans le lait.</i>
<i>Praliné :</i>	<i>150 gr de praliné fondu dans le lait.</i>
<i>Caramel :</i>	<i>150 gr de caramel préparé à sec fondu dans le lait chaud.</i>
<i>Aux fruits :</i>	<i>Là il faut remplacer la moitié du lait. Ce qui donne 500 ml de lait et 500 ml de purée de fruits.</i>
<i>Alcool :</i>	<i>50 gr à ajouter après refroidissement lors du foisonnement en vue de l'utilisation.</i>
<i>Thé :</i>	<i>Quantité : Suivant le goût prononcé ou pas de votre thé . Il devra être infusé dans le lait au minimum 4 h.</i>
<i>Zeste d'agrumes :</i>	<i>Quantité : Suivant le goût prononcé ou pas . Il devra être infusé dans le lait au minimum 4 h.</i>

### Conseil – infos :

*Conservation de 48 à 72 h maximum !!*

*Pour une congélation il sera impératif d'ajouter 100 de beurre pour 1 l de lait .*

*Le point délicat est sans conteste , le mélange chaud sur les œufs.*

*Et la cuisson finale , il faut être vigilant et bien mélanger pour ne pas que votre fond accroche et brûle !!*

*Filmer au contact évite que votre crème ne croûte.*

*Placer bien au frais !!*