

Crème pâtissière

Recette proposée par Véro, Economique,
Préparation: 30 minutes



Les ingrédients:

- 1/2 litre de lait
- 1 gousse de vanille
- 4 oeufs
- 125g de sucre
- 55g de farine

Comment faire:



1) Chauffer le lait et la gousse de vanille fendu en 2 -



2) Blanchir les oeufs avec le sucre puis incorporer la farine -



3) Ensuite rajouter le mélange oeuf-sucre-farine au lait vanillé chauffer à feu doux Mélanger le tout Continuer de remuer la crème jusqu'à ce quelle prenne la consistance souhaité. -

**Cette recette vous a plu ?
N'oubliez pas de laisser un
commentaire et une note sur le site.
Merci.**



Scannez ce QrCode et retrouvez la
recette en ligne !