



Crème Pâtissière à la Vanille



Temps de préparation : 15 mn
Temps de cuisson : 10 mn
Temps Total : 30 mn

Difficulté : Moyenne

Budget : Faible

Ingrédients

- > 1 gousse de vanille
- > 30g de farine de maïs (type maïzena)
- > 80g de sucre en poudre
- > 360g de lait entier
- > 4 jaunes d'œufs
- > 40g de beurre (à t° ambiante)

Préparation

Fendre la gousse de vanille en deux, gratter l'intérieur à l'aide d'un couteau et mettre les graines et les gousses dans le lait avec la moitié du sucre. Faire chauffer le tout jusqu'à ébullition. Eteindre et retirer du feu, couvrir et laisser infuser ainsi une dizaine de minutes.

Dans un saladier blanchir les jaunes avec le reste de sucre puis ajouter la farine de maïs, mélanger le tout au fouet de façon à obtenir une préparation homogène. Passer le lait vanillé au chinois et le remettre à chauffer. Ajouter le lait chaud sur la préparation précédente tout en remuant. Remettre ce mélange sur le feu et faire épaissir sans jamais cesser de remuer.

Quand la crème a épaissi, la débarrasser dans un saladier et la laisser tiédir à 35°C.

A ce moment ajouter le beurre en fouettant vivement. Votre crème est prête à être utilisée pour diverses recettes (choux, galette des rois, flan pâtissier, etc.).

Si vous souhaitez la conserver au frais, déposer un film alimentaire directement dessus afin d'éviter la formation d'une pellicule dure sur le dessus.

Astuce

Ne pas jeter la gousse de vanille. La laver rapidement, la sécher quelques jours (en hiver sur un radiateur par exemple) et une fois bien sèche, la placer dans un bocal contenant du sucre, la gousse va naturellement aromatiser le sucre, plus de sucre vanillé à acheter !!!

Pour obtenir le meilleur résultat dans l'infusion de la vanille l'idéal est de placer le lait au frais pendant une nuit.

On peut réaliser d'autres crèmes avec des parfums différents : citronnelle, tonka, etc. Le principe de l'infusion reste le même.