

CREME PATISSIERE RAPIDE

A froid

1 litre de lait

100 grs de sucre

140 grs de Maïzena

150 grs jaunes d'oeufs (5 oeufs)

Vanille

Prendre une casserole, la passer sous le robinet d'eau froide et la laisser mouillée (cela évitera que le lait accroche au fond de la gamelle en chauffant)

Ensuite on chauffe en remuant constamment au fouet pour éviter que la crème accroche au fond de la casserole

A ébullition la crème est prête