

# Les recettes du fournil

## La crème pâtissière



### Matériel nécessaire :

Il nous faut très peu de matériel, une casserole, un fouet et un saladier

### Voici ma recette de la crème pâtissière :

- Lait 500 grammes
- Sucre 125 grammes
- Amidon de maïs (maïzena) 50 grammes
- Œufs 100 grammes  
(environ 2œufs)
- vanille 1/2 gousse  
(selon votre goût)



### Procédé :

La première étape consiste à mettre le lait dans une casserole ensuite vous versez un peu de sucre dans le fond (cela empêchera le lait d'attacher au fond pendant le temps de chauffe) et pour finir la 1/2 gousse de vanille que vous aurez fendue et grattée. D'un autre côté, vous pèserez le reste des ingrédients dans le saladier (le reste de sucre, l'amidon de maïs et les œufs).

Quand le lait commence à frémir couvrez votre casserole avec du film alimentaire et laissez infuser au moins 30 minutes (vous pouvez passer cette étape, mais vous perdrez énormément en goût de vanille. Moi personnellement je laisse quelquefois jusqu'à 24 heures, dans ce cas il faut réchauffer le lait avant de poursuivre), enlever

# Les recettes du fournil

## La crème pâtissière



la gousse de vanille et verser en un petit peu dans le saladier (pour réchauffer notre mélange), puis reverser le tout dans la casserole et remettez à cuire jusqu'à ébullition et continuer au moins 2 minutes de plus (pour une bonne pasteurisation).

Ensuite, versez votre crème pâtissière dans un plat. Filmez bien la crème pâtissière au contact avec du film alimentaire, puis mettez la, le plus rapidement possible au réfrigérateur jusqu'à refroidissement complet.

### Les utilisations les plus courantes :

- Tartes aux fruits frais avec des pâtes sucrées ou sur du sablé Breton,
- Dans les viennoiseries comme les pains aux raisins, les chinois ou les pains suisse
- Gâteaux à base de pâte à choux comme les éclairs ou les religieuses

### Les différentes déclinaisons possibles :



- Crème pâtissière + crème fouettée = crème diplomate
- Crème pâtissière + crème d'amande = crème frangipane
- Crème pâtissière + meringue italienne = crème chiboust
- Crème pâtissière + Beurre (à froid) = crème mousseline

**Pour ceux qui veulent aller encore plus loin voici un petit peu d'explications techniques :**

Le fait de tiédir votre appareil (nom que l'on donne au mélange dans le saladier) permet d'éviter un choc thermique trop important qui donnerai une formation de grumeaux.

La crème pâtissière est un produit très sensible aux bactéries et aux microbes, Pensez bien à la propreté de vos ustensiles et à bien la pasteurisée. Vous pourrez ainsi conserver votre crème au réfrigérateur entre 24 et 48 heures.