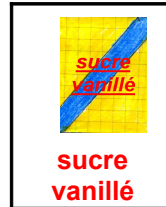


Crème pâtissière

Les ingrédients




1



Dans une casserole, hors du feu, je mélange les œufs, le sucre, le sucre vanillé, la maïzena. Je dois obtenir une crème bien lisse

2



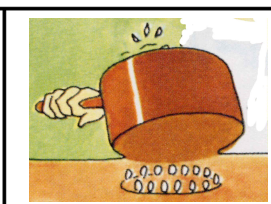
Toujours hors du feu, j'ajoute petit à petit le lait, en mélangeant vigoureusement

3



Je peux maintenant mettre la casserole sur le feu. En mélangeant toujours je fais chauffer cette préparation

4



Dès que la crème est épaissie, il faut retirer la casserole du feu. Je mélange encore quelques secondes hors du feu

La crème est prête, tu peux la mettre dans un plat, ou, dans des coupes