

Crème pâtissière

Ingrédients :

- 1 cuillère à soupe bombée de maïzena
- 90g de chocolat blanc ou noir si CP au chocolat
- 120g de sucre (2x 60g)
- 3 jaunes d'œufs
- 33 cl de lait entier



Réalisez la crème pâtissière :

- Faîtes bouillir le lait avec la moitié du sucre (60g).
- Dans une jatte, délayez au fouet les jaunes d'œufs et le reste du sucre (60g) jusqu'à ce que le mélange soit bien blanchi. Ajoutez la maïzena et mélangez.
- Puis ajoutez le lait bouillant en fouettant. Reversez dans la casserole.
- Placez la casserole sur le feu doux en remuant toujours au fouet, ajouter le chocolat noir ou blanc et l'arôme éventuel : 100g de fruits mixés – vanille – café soluble....
- Porter à ébullition en fouettant sans cesse et cuire jusqu'à épaissement.
- Refroidir d'abord avec un bain marie froid
- Réserver au réfrigérateur (film alimentaire).

Crème pâtissière mousseuse :

Pour une version plus mousseuse de la crème pâtissière on peut ajouter du blanc d'œuf monté en neige dans la crème chaude.

(le dosage se fait en fonction de la texture désirée mais par convention on utilise la moitié des blancs non utilisés par cette recette, soit ici 3 œufs = 1.5 blanc d'œuf).