

Crème pâtissière

Lait entier	375g
Jaunes d'œufs	75g (4)
Maïzena	35g
Beurre	40g
Sucre en poudre	50g

1. Battre les jaunes avec le sucre puis ajouter la maïzena et continuer à battre jusqu'à incorporation homogène.

2. Faire chauffer le lait (légère ébullition).

3. Verser le lait sur les jaunes .mélanger puis remettre le tout dans la casserole du lait et ajouter éventuellement un peu de rhum. Mettre à feu moyen à fort en mélangeant sans cesse. Dès qu'une ébullition apparaît, compter de 30s à une minute puis couper le feu. Laisser refroidir jusqu'à avoir un appareil chaud mais non brûlant et incorporer le beurre.

4. Filmer et placer au frigo.