

# Crème pâtissière

## Pour 8 dl. de crème

4 dl. Lait

½ bâton Vanille ou équivalent

150 g. Sucre

40 g. Farine blanche

½ CC Bicarbonate de sodium

2 œufs

3 jaunes d'œuf

- Mélanger le sucre, la farine et le bicarbonate
- Battre les œufs au mixer et ajouter petit à petit le mélange sucré jusqu'à ce que la masse soit blanche et mousseuse
- Bouillir le lait et la vanille
- Incorporer petit à petit le lait dans la mousse sucrée sans arrêter de fouetter le mélange
- Bouillir un petit coup en fouettant et laisser refroidir



Bon appétit

Michel Divorne, 2011