

Crème Pâtissière, fruits de saison

Recette pour 12 tapas



Description

Crème traditionnelle de la pâtisserie française, accompagnée de ses fruits de saison.

Faites un choix dans la liste des fruits de saison.

L'astuce du chef

Assurez-vous que la crème pâtissière ait bien subi une ébullition d'au moins une minute avant d'incorporer du beurre et du chocolat. Vous pouvez parfumer votre crème pâtissière au gré de vos envies.

Ingrédients

Crème pâtissière vanillée

- 500 Ml Lait
- 5 Unité(s) Jaune d'œuf
- 175 Gr Sucre
- 65 Gr Féculé de maïs
- 0.50 Gousse(s) Vanille de madagascar
- 65 Gr Beurre

Fruits de saison

- 1 Casseau(x) Framboises
- 1 Casseau(x) Fraise(s)
- 1 Casseau(x) Bleuet
- 6 Casseau(x) Abricot frais

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre à **0 F°**

Crème pâtissière

Dans une casserole, faites chauffer le lait.

Dans un bol, blanchir les jaunes avec le sucre, puis ajoutez la féculé et mélangez la aussi. Versez le lait chaud dans le bol en fouettant rapidement puis remettez le mélange dans la casserole et faites épaissir en fouettant continuellement.

Hors du feu, ajoutez le beurre. Placez la crème pâtissière sur une plaque avec un saran wrap et réservez au frigo jusqu'à refroidissement.

Bon appétit!