

## Crème pâtissière beurrée

INGREDIENTS		UNITE	POIDS				
			1	2	3	4	5
1	Lait	L	1/2	1			
Faites bouillir le lait.							
2	Oeuf	g	125	250			
	Sucre	g	125	250			
	Maïzena	g	35	70			
3	Beurre	g	150	300			
POIDS TOTAL		g	935	1870			

Mélangez les oeufs avec le sucre et la Maïzena.

A ébullition, versez une petite partie du lait sur le mélange (2) environ 1/4, puis mélangez rapidement. Versez le reste du lait chaud, et mélangez à l'aide d'un fouet, jusqu'à ébullition pendant environ 1mn.

1. Il faut incorporer le beurre froid dans la pâtissière. Celle-ci ne doit être ni bouillante, ni trop tiède. Ta crème pâtissière doit être chaude ( je te donne toutes les astuces dans la vidéo ci-dessous pour trouver le moment idéal). Ce que je peux te dire, c'est que quitte à choisir, préfère-là quand même un peu trop chaude que trop froide ; le beurre ne fondrait pas, et la crème deviendrait granuleuse et dure.
2. Après avoir incorporer le beurre, ne laisse pas trop longtemps mélanger la crème. Arrête-la au bout d'environ 2/3 minutes après l'incorporation totale du beurre, sinon même problème, elle deviendra granuleuse et dure .
3. puis pauser le film au contact de la crème afin qu'il n'y ait plus d'air, ce qui évite que la crème croûte.

## Utilisation

Idéale pour les garnitures de fraiser, poirier...mais peut être aussi utiliser pour les choux, éclair, garniture de fond de tarte fruit.

Conservation

Réfrigérateur

2 jours

Congélateur

NON