

Pâtisserie passion

Appareil à crème prise

100 g Oeuf

40 g Sucre poudre

240 g Crème épaisse

1

Mélanger oeuf et sucre à l'aide d'un fouet.

2

Incorporer la crème épaisse. Verser votre appareil dans un fonçage de pâte sucrée.
Il ne vous reste plus qu'à cuire.
Cet appareil se cuit au four à environ 180°C.
Il faut éviter que votre appareil boue pendant la cuisson au four, si cela arrive baisser la température à 160/170°C

Poids de la recette	380 g
Temps de préparation	5 min
Temps de repos conseiller	0 heures
Temps conservation frigo	2 jours
Congélation	non

Il est important de filmer toute vos crème pour la conservation et éviter qu'elle prenne un goût de frigo.



Cliquer pour aller sur le site



Cliquer pour voir la vidéo

NOTE