

# Crème pâtissière



## Ingrédients nécessaires

poudre de vanille : 1cc  
farine : 1cs  
sucre vanillé : 1 sachet(s)  
sucre blanc : 40g  
lait : 50cl  
œuf : 1

## Préambule

La crème pâtissière entre, comme son nom l'indique, dans la composition de beaucoup de pâtisseries. Cependant, il en existe plusieurs variantes, dont celle aux marrons, que Lapinou va t'expliquer.

### ATTENTION :

*Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.*

## Etape 1

Commence par mélanger le lait, le sucre vanillé, la poudre de vanille et le sucre.



## Etape 2

Casse l'œuf dans un bol.



### Etape 3

Bats-le avec une fourchette.



### Etape 4

Ajoute la farine et mélange.



### Etape 5

Termine par 2 cuillères à soupe de lait.



### Etape 6

Mélange le lait que tu as mis dans la casserole précédemment.



### Etape 7

Une fois que le lait bout, retire-le de la plaque.



### Etape 8

Mélange le lait à l'œuf. Remets ta crème sur la plaque 30 secondes, jusqu'à ce qu'elle se remette à bouillir, puis retire-la. Et voilà la recette de base. Tu peux la faire varier en remplaçant le sucre par 150g de crème de marrons !



### Etape 9

Laisse reposer 2 heures au réfrigérateur en remuant toutes les 10 minutes pour éviter que ta crème ne forme une peau. Au moment de servir, mets la crème dans des coupes. Bonne dégustation !

