

LES RECETTES DE -NICOOK-

MA CRÈME PÂTISSIÈRE



GUIDE

CRÈME PÂTISSIÈRE

INGREDIENTS

- 1 litre de lait entier
- 3 gousses de vanille de Tahiti
 - 160 gr de jaunes
 - 125 gr de sucre
 - 40 gr de farine
 - 40 gr de maïzena
- 5 feuilles de gélatine
- 40 gr de beurre

USTENSILES

Robot mixeur
Robot pâtissier
Film alimentaire
Tamis

TEMPS

Préparation : 20 minutes
Repos (au frais) : 1 heure

RECETTE

CRÈME PÂTISSIÈRE 1/2

- Commencez par réhydrater vos feuilles de gélatine et réservez les
- Dans un saladier, versez vos jaunes d'oeufs et votre sucre, puis battez au fouet vigoureusement
- Rajoutez votre farine et votre maïzena, puis mélangez de nouveau avant de réserver
- Dans une casserole, versez votre lait, l'intérieur de vos gousses de vanille (grattez à l'aide d'un couteau) et gardez les gousses
- Faites tiédir votre lait, couvrez avec du film alimentaire pour garder un maximum de saveurs
- Lorsque votre lait est tiède, coupez le feu et laissez infuser $\frac{1}{4}$ d'heure
- Une fois le lait infusé, versez le dans votre mixeur, ajoutez les gousses de vanille, puis mixez
- Dans une casserole et au travers d'un tamis, versez votre lait, complétez avec du lait pour obtenir la pesée voulue et faites le tiédir une nouvelle fois

RECETTE

CRÈME PÂTISSIÈRE 2/2

- Une fois votre lait tiède, versez-en une partie dans votre préparation aux oeufs et battez au fouet
- Reversez le tout dans votre casserole et battez au fouet jusqu'à épaississement
- Laissez encore sur le feu une minute pour bien faire cuire votre farine
- Sortez votre casserole du feu, ajoutez votre beurre et votre gélatine bien essorée, puis mélangez de nouveau
- Versez votre crème dans un plat, filmez au contact et débarrassez au frais, jusqu'à refroidissement total
- Grâce à la gélatine, votre crème aura une texture gélifiée à la sortie de votre réfrigérateur
- Versez votre crème dans la cuve d'un robot muni du batteur et battez votre crème
- Votre crème va alors se liquéfier, il ne vous restera plus qu'à la garder au frais une petite heure avant utilisation