

# Les bases

## CRÈME PATISSIÈRE, RECETTE FACILE

### INGRÉDIENTS

- 1/2 litre de lait
- 40 grammes de fécule de maïs (Maïzena) soit environ 4 c-à-s
- 2 ou 3 jaunes d'œufs
- 100 gr de sucre

### PRÉPARATION

Faire chauffer le lait dans une casserole.

Dans un saladier, battre les jaunes avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse légèrement.

Ajouter la fécule de maïs et mélanger à nouveau.

Pour donner plus de goût, on peut ajouter : du sucre vanillé, du chocolat, du café bien fort, de la chicorée liquide, de la cannelle, des zestes de citron, etc...

Verser un peu du lait tiède dans le saladier en mélangeant bien.

Remettre le tout dans la casserole, et faire cuire à feu doux, sans arrêter de mélanger, le temps que le mélange épaisse (environ 5mn).

Verser cette crème dans des ramequins, laisser refroidir, recouvrir de film alimentaire et garder au frais jusqu'au moment de servir.

On peut déguster cette crème avec des morceaux de fruits et d'amandes grillées.

*Le petit plus : On peut se servir de cette crème pour garnir une pâte à tarte cuite et répartir des morceaux de fruits (crus ou au sirop) sur la crème. On obtiens alors une tarte aux fruits !*