

## Crème pâtissière

Pour 2 kg 700 g, il vous faut :

- 18 jaunes d'oeuf
- 300 g de sucre en poudre
- 1 litre 500 ml de lait
- 120 g de maïzena
- 3 gousses de vanille



**Durée : 3 min.**

- Versez 1 litre 500 ml de lait dans une casserole, et ajoutez y l'intérieur de 3 gousses de vanille (les petits grains noirs) que vous aurez soigneusement grattée avec la pointe d'un couteau. Mettez à bouillir sur feu moyen. Dès que l'ébullition est arrivée, retirez du feu et couvrez la casserole pour laisser la vanille infuser 10 minutes.
- Pendant ce temps, mettez 18 jaunes d'oeuf dans un saladier et versez dessus 300 g de sucre en poudre, et sans attendre, fouettez l'ensemble pour bien mélanger. Il n'est pas nécessaire de fouetter longtemps jusqu'à blanchir, donc ce peut être fait au fouet à main en une ou deux minutes.
- Ajoutez ensuite les 120 g de maïzena, et mélangez à nouveau au fouet.
- Versez ensuite doucement le lait bien chaud sur la préparation en fouettant sans cesse pour bien mélanger.
- Reversez le mélange obtenu dans la casserole.
- Contrairement à la crème anglaise ou à la préparation pour la crème brûlée, il n'est pas indispensable d'éliminer l'inévitable mousse, elle sera incorporée au moment de la cuisson de la crème. Mais c'est mieux quand même...
- Remettez la casserole sur feu doux-moyen, et cuire la crème en fouettant sans cesse. Il est important de bien passer le fouet sur tout le fond de la casserole pour éviter que ça n'attache par endroit.
- La cuisson est terminée quand la crème a la bonne consistance, c'est à dire qu'elle est ferme un peu comme une purée, mais c'est aussi une question de goût, on peut la préférer plus ou moins épaisse. La "prise" de la crème survient assez rapidement, surtout si le feu est plutôt moyen que doux, donc ne pas hésiter à retirer provisoirement la casserole du feu, tout en continuant de fouetter, si ça va trop vite. N'oubliez pas également que à la fin, même hors du feu, votre crème va continuer à épaissir encore un petit peu, il faut en tenir compte pour choisir le moment où s'arrêter...
- Une fois la crème terminée, couvrez la casserole pour éviter la formation d'une croûte. Plus tard, si vous utilisez de la crème froide et un peu durcie, faites précédemment, détendez là en y ajoutant une ou deux cuillères à soupe de crème fraîche liquide que vous incorporerez en la fouettant énergiquement.