

La table

la crème pâtissière



0.5 litre de lait, 65g + 20g de sucre, Une gousse de vanille, 4 jaunes d'œuf, 2 pincées de fleur de sel, 22g de farine, 22g de maïzena, 50g de beurre froid

Faire bouillir le lait avec 65g de sucre et la vanille égrainée.

Verser sur le mélange œuf/farines/sucre, puis reverser dans la casserole et faire cuire 5 minutes.

Hors du feu, ajouter le beurre bien froid et mélanger.

Avant de vous servir de la crème, la fouetter pour l'aérer !

Retrouvez des conseils et toutes les recettes sur www.latable.no

La Table

la crème pâtissière



 x 6

 20 mn

 10 mn

 0 mn

0,5 liter melk, 65g + 20g sukker, en vaniljestang, 4 eggeplommer, 2 klyper salt, 22g mel, 22g maizena ,
50g smør

Varm melken, 65 gr sukker og vaniljefrøene til de bobler.

Hell over egg blanding / mel / sukker, og varmer 5 minutter.

Når kremen er konsistent, tilsett smør og bland godt avkjølt.