

# Crème pâtissière

Pour la frangipane de la galette des rois, il faut la moitié de cette recette. Comme je fais souvent deux galettes en même temps, les doses me conviennent, sinon gardez l'autre moitié pour une autre recette. Les gourmands peuvent aussi manger le reste de cette crème à la petite cuillère!

## **Ingredients:**

2 jaunes d'oeufs

250 ml de lait

50 g de sucre

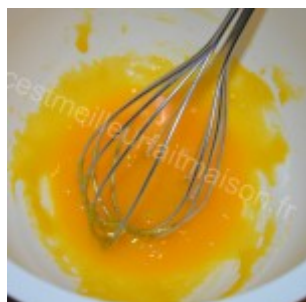
1/2 gousse de vanille

20 g de Maïzéna

## **Préparation:**

1- Faire bouillir le lait avec la moitié du sucre et la vanille fendue et grattée.

2- Fouetter les jaunes d'oeufs avec le reste de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la Maïzéna et fouetter à nouveau.



3- Verser le lait chaud sur les oeufs et fouetter.



4- Remettre dans la casserole et mélanger sans cesse jusqu'à ce que la crème épaisse.



5- Verser dans un récipient. Filmer au contact pour éviter que la crème croûte et laisser refroidir.



