Recette de la Crème pâtissière



INGRÉDIENTS
pour 1 litre.

- 50gr de beurre
- 6 œufs
- 1000gr de lait écrémé
- 100gr de poudre à crème
- 150gr de sucre naturel de bouleau Natsuc
- 2 gousses de vanille

PRÉPARATION
Chauffer le lait avec la vanille égrenée. Pendant ce temps blanchir les œufs, le Natsuc et la poudre à crème. Verser le lait bouillant dessus. Remettre dans la casserole fouetter énergiquement et donner 2 minutes d'ébullition. Débarrasser dans une plaque et incorporer les petits morceaux de beurre cru. Filmer au contact et mettre au frigo minimum 3 heures.