

CREME PATISSIERE

INGREDIENTS

1 litre de lait
250 gr de sucre semoule
4 jaunes d'œufs
2 œufs entiers
90 gr de poudre à flan



RECETTES

Délayer votre poudre à flan dans le sucre semoule puis ajouter les œufs et jaunes d'œufs. Blanchir le tout en fouettant énergiquement.

Dans une casserole, porter à ébullition le lait.

Dès que le lait bout, hors du feu, ajouter dans la casserole le mélange sucre/poudre à flan/œufs.

Reporter le tout sur le feu et porter à ébullition pendant 3 minutes en fouettant énergiquement et constamment.

UTILISATION

Pour un flan : déposer cette crème encore chaude dans un moule à manquer que vous aurez beurré et fariné.

Pour garnir des choux : mettre cette crème dans un saladier et recouvrir de film étirable (pour ne pas qu'elle croute). Réserver au froid jusqu'à complet refroidissement. Avant de garnir vos choux, battre à grande vitesse (et de préférence au batteur) votre crème afin de la rendre lisse. Vous pouvez ajouter quelques gouttes d'alcool afin de l'aromatiser légèrement.

CUISSON

Pour un flan : four : 180° (thermostat 6) 30 à 45 minutes

Les recettes de La Famille Burnouf



Rejoignez-nous sur

La Maison du Biscuit

Hameau Costard

50270 Sortosville-en-Beaumont

Tél : 02.33.04.09.04

Email : contact@maisondubiscuit.fr

Site internet : www.maisondubiscuit.fr

