CREME AU BEURRE :

2 œufs.
180 gr de beurre.
90 gr de sucre.

Battre 2 œufs dans le bol du robot. Verser dans une casserole 90 gr de sucre recouvert d'un peu d'eau. Mettre sur le feu et porter à ébullition (petit boulé), environ 90 secondes.

Verser l'eau sucrée dans le bol du robot, bien battre.

Dans le mélange tiède, ajouter 180 gr de beurre (température ambiante) découpés en morceaux pour obtenir une pâte bien homogène, toujours bien mixer (le mélange ne doit être ni trop chaud ni trop froid) .

*** petit boulé = prendre un peu de sucre et le verser dans un verre d'eau. Le sucre doit faire une boule assez molle, température environ 115°.**

Pâtissier : Claude Squelart

Pour revenir à la liste des recettes fermez la page !