

Crème pâtissière :

Ingrédients :

½ litre de lait

2 jaunes d'œufs ou un œuf entier

125 gr de sucre

50 gr de poudre pâtissière (ou de farine tamisée avec vanille)

Calculer les ingrédients selon la grosseur du Paris Brest ou de la quantité de gâteaux à garnir.



Faire bouillir le lait dans une casserole.
Dans le bol du robot, déposer les jaunes d'œuf (ou l'œuf entier)



et le sucre,



faire blanchir le mélange,



puis ajouter 2 cuillères à soupe de lait bouillant ,



remuer puis ajouter la poudre pâtissière,



bien remuer puis ajouter le lait bouillant peu à peu en mélangeant énergiquement remettre ce mélange dans la casserole et faire épaisser en remuant.



Pâtissier : Claude Squelart

Pour revenir à la liste des recettes fermez la page !