

Crème pâtissière vanille / chocolat

400 ml

Matériel nécessaire :

- ❖ cuillères et tasse à mesurer
- ❖ casserole
- ❖ fouet
- ❖ cul-de-poule
- ❖ maryse
- ❖ 2 bols
- ❖ plaque à pâtisserie

Ingrédients :

- ❖ 300 ml de lait
- ❖ 5 ml d'extrait de vanille
- ❖ 50 ml de sucre
- ❖ 3 jaunes d'œufs
- ❖ 30 ml de fécule
- ❖ 50 ml de chocolat mi-sucré

Méthode :

Chauffer le lait

Verser le lait dans une casserole, ajouter la vanille et la moitié du sucre. Chauffer à feu moyen.

Blanchir les jaunes

Déposer les jaunes dans un cul-de-poule, ajouter le sucre restant, puis fouetter de façon à dissoudre le sucre dans les jaunes.

Cuire la crème

Incorporer la fécule avec les jaunes. Verser le lait chaud sur les jaunes, mélanger aussitôt et verser de nouveau dans la casserole. Cuire jusqu'à l'apparition d'une ébullition, en fouettant constamment pendant 30 secondes. Séparer aussitôt dans 2 bols. Ajouter le chocolat dans un des bols, mélanger.

Variante : Couvrir la surface des 2 bols avec une pellicule plastique en la faisant adhérer sur la surface de la crème (cela évite qu'elle fasse une croûte).