



La
CRÈME

PÂTISSIÈRE

PAR MAUREEN AYMARD FATEH DARYANI

La crème pâtissière

Recette de base

INGREDIENTS

- 500 g de lait entier
- 100 g de sucre semoule
- 60 g de jaunes d'oeufs
- 40 g de maïzena
- une gousse de vanille (optionnel)




Le procédé

- Versez le lait dans une casserole. Si vous le souhaitez, ajoutez-y le caviar d'une gousse de vanille, ou bien la gousse fendue en deux. Cela parfumerait délicatement votre crème.
- Faites chauffer le lait à feu moyen/doux, jusqu'à ce qu'il frémit légèrement. Attention à ne pas le faire bouillir trop fort.
- Pendant ce temps, séparez les blancs des jaunes d'œufs dans un saladier (vous n'utiliserez ici que les jaunes).
- Ajoutez le sucre semoule aux jaunes, puis mélangez au fouet pour homogénéiser le mélange.
- Incorporez la Maïzena, puis mélangez de nouveau soigneusement afin d'obtenir une préparation homogène, sans grumeaux.
- Lorsque le lait atteint l'ébullition, versez-en la moitié sur le mélange œufs-sucre-fécule, tout en fouettant vivement.
- Reversez ensuite l'ensemble dans la casserole, avec le reste du lait.
- Faites cuire à feu doux, sans cesser de remuer, à l'aide d'un fouet

- La crème va épaissir progressivement. Lorsque vous voyez apparaître la première bulle, poursuivez la cuisson encore 1 minute. Cette étape est essentielle pour pasteuriser la crème.
- Dès que la crème est cuite, débarrassez-la immédiatement dans un bac propre.
- Filmmez-la au contact (le film doit toucher la surface de la crème) afin d'éviter la formation d'une croûte.
- Refroidissez-la rapidement au réfrigérateur.
- Avant utilisation, détendez la crème à la maryse pour la lisser et lui redonner une texture souple.
- Ne la battez jamais au fouet électrique : elle deviendrait trop liquide.

Conservation :

- La crème pâtissière se conserve 48 heures au réfrigérateur, bien filmée.
-  Ne la congelez jamais : elle perdrait sa texture onctueuse.

La crème pâtissière au chocolat

INGREDIENTS

- 500 g de lait entier
- 80 g de sucre semoule
- 60 g de jaunes d'oeufs
- 40 g de maïzena
- 125 g de chocolat au lait ou noir



- Pour réaliser une crème pâtissière au chocolat, il vous suffit d'ajouter le chocolat (en pistoles ou finement haché) à la fin de la cuisson de la crème, lorsqu'elle est encore bien chaude.
- Mélangez immédiatement jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu et que la crème soit bien homogène.
- Ensuite, filmez au contact comme pour la version classique, et laissez refroidir rapidement au réfrigérateur.

Voici la recette de base incontournable de la pâtisserie française : la crème pâtissière.

Déclinable à l'infini: chocolat, praliné, pistache, café ou encore vanille intense, elle deviendra vite un pilier de vos créations sucrées.

Prenez plaisir à la préparer, à la parfumer selon vos envies, et surtout... régalez-vous !

À très vite,

Maureen