

Crème pâtissière traditionnelle



Dessert **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 15 mn

Cette crème vous permet de garnir les fonds de tarte à base de fruits.

Recette proposée par : Lisette Merlys

Ingrédients

- 50 g de maïzena
- 50 g de sucre
- 2 sachets de sucre vanillé
- 2 oeufs
- 500 ml de lait

Préparation

- 1 Faire chauffer le lait dans une casserole.
- 2 Mélanger sur feu doux la maïzena, les œufs et les sucres ensemble.
- 3 Puis, ajouter le lait au fur et à mesure dans la préparation. Mélanger bien jusqu'à obtention d'une belle crème.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

