Crème patissière de Mamie

Ingrédients

- 1L de lait
- 3 càs de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 3 cuillère à soupe de farine
- 2 oeufs
- 1 cuillère à soupe de fécule de maïs
- de l'arôme au choix

Préparation

1. Mettre à bouillir les 3/4 du lait
2. Ajouter l'arôme et le sucre
3. Dans le quart du lait restant mélanger les oeufs, la farine et la fécule de maïs
4. Quand le lait frémit ajouter la préparation
5. Laisser cuire en mélangeant régulièrement jusqu'à la texture voulu

---

Révision #4
Créé 2020-12-29 17:29:58 UTC par blacksponge
Mis à jour 2022-10-24 18:43:16 UTC par blacksponge