

# 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 29 décembre 2020 18:29:58 par blacksponge

Mis à jour 24 octobre 2022 20:43:16 par blacksponge