

# La Crème Pâtissière

## Ingédients

- 1 litre de lait
- 150 g de sucre
- 100 g de poudre à crème pâtissière à chaud
- 50 g de beurre
- Vanille (facultatif, selon vos envies)



## Introduction

La crème pâtissière est un élément incontournable de nombreux desserts emblématiques comme les choux à la crème, les éclairs, les mille-feuilles ou encore les religieuses. Cette préparation onctueuse et savoureuse, à base de lait, d'œufs (ou de jaunes d'œufs), de sucre et d'épaississants comme la poudre à crème ou la féculle, est souvent parfumée à la vanille mais peut être déclinée en une multitude de saveurs : chocolat, café, pistache, etc.

## Étapes de Préparation

Étape 1 : Faites chauffer dans une casserole 900 ml de lait prélevé du litre total avec le sucre (150 g). Si vous le souhaitez, ajoutez une gousse de vanille fendue et grattée pour un parfum plus intense.

Étape 2 : Dans un autre récipient, mélangez la poudre à crème (100 g) avec les 100 ml de lait restants jusqu'à obtenir une préparation homogène.

Étape 3 : Lorsque le lait sucré arrive à ébullition, retirez-le du feu. Prélevez 4 louches du lait chaud et ajoutez-les progressivement au mélange de poudre à crème, tout en fouettant pour éviter les grumeaux. Retirez la gousse de vanille si vous en avez utilisée.

Étape 4 : Remettez le reste du lait chaud sur le feu et portez-le de nouveau à ébullition. Incorporez le mélange de poudre à crème dans la casserole, en remuant constamment jusqu'à épaississement et une nouvelle ébullition.

Étape 5 : Retirez du feu et incorporez immédiatement le beurre (50 g). Versez la crème dans un plat propre, couvrez au contact avec un film alimentaire pour éviter la formation d'une peau. Laissez refroidir à température ambiante, puis placez au réfrigérateur pour refroidir complètement.

Étape 6 : Avant utilisation, lissez la crème au fouet ou au batteur pour une texture parfaite.

## Suggestions Gourmandes

- Pour un gâteau aux fraises : Incorporez 10 à 15 % du poids total de crème pâtissière avec de la crème fraîche montée pour une texture encore plus légère et gourmande.
- Pour une infusion intense : Faites infuser le lait avec 2 gousses de vanille avant de commencer la préparation. Bien que la poudre à crème apporte déjà un parfum, cette étape peut intensifier les saveurs.