

# MAST' HEURE' LOUPS

## Edition spéciale 2.0



### Recette de la crème pâtissière vanille (Pour ceux souhaite la réaliser la veille)

#### Ingrédients :

- 250 g de lait
- 40 g de sucre vanille
- 20 g de poudre à crème ou maïzena
- 1 œuf et 1 jaune
- Un peu de vanille
- 15 g de beurre



Mélanger au fouet le sucre, la poudre à crème et les œufs.  
Dans une casserole, bien chauffer le lait et ajouter une petite partie au 1er mélange.

Mélanger le tout ensemble dans la casserole et fouettez jusqu'à ébullition.

Sortir du feu et ajouter le beurre, bien mélanger.

Conserver ensuite au frigo dans un bol et couvert d'un film alimentaire au contact de la crème.

