

Crème Pâtissière.

Recette : Fabrice Dozias **Adresse du site : blog.dozias.fr**

La crème pâtissière c'est une des bases de la pâtisserie. Elle sert aussi de base pour les crèmes mousseline. Elle est utilisée dans : fraisier, éclair, religieuse, gland, tarte aux fraises, tarte au citron, tarte aux fruits...

Il y a une petite difficulté dans la recette mais rien d'insurmontable. On peut utiliser de la [poudre à flan](#) mais rien ne vaut une bonne crème pâtissière faite avec de vrais bons oeufs.

Dans une crème pâtissière on utilise les jaunes mais les blancs sont perdus...

Astuce 1 : gardez vos blancs au frais et faite une [meringue](#).

Astuce 2 : gardez vos blancs au congélateur et utilisez-les pour faire des macarons ! Pour cette recette on a besoin de blancs mais pas des jaunes.

Pour parfumer, on va toujours faire la crème nature et ensuite ajouter juste après la cuisson et lorsqu'elle est chaude le chocolat, café, le citron.

Crème pâtissière nature

Ingrédients : lait 500 mL, 4-5 jaunes d'oeufs, 1 gousse de vanille, 35g maïzena et 45g de farine (deux amidons différents donnent une crème plus légère et fine) 100g de sucre.

On peut faire cette crème la veille mais elle est bien facile à travailler tiède. Si vous la réutilisez après un passage au frigo il faut bien la détendre afin qu'elle est la consistance d'une mayonnaise.

- Faire bouillir le lait avec la gousse de vanille. Laisser 10 min infuser.
- Faire blanchir les oeufs et le sucre au batteur (robot 6/10)ou au fouet et ajouter ensuite la farine/maïzena tamisées.
- Enlever la gousse de vanille du lait, puis reporter à ébullition.
- Ajouter le lait petit à petit au mélange oeuf/sucre/maïzena/farine en fouettant bien. L'oeuf ne doit pas être cuit par le lait mis trop chaud.
- Attention c'est le moment où il faut être attentif : reporter sur le feu et fouetter en baissant sur la fin à la solidification pour terminer la crème pâtissière. Le principe est simple coagulation de l'oeuf+empois des amidons. Surtout ne jamais stopper de remuer sinon cela colle et brule le fond de la casserole. Pour avoir une crème ferme laisser bouillir un peu pour avoir un ensemble homogène
- Laisser refroidir (frigo) en mettant du film plastique plaqué dessus (pas d'air surtout) pour éviter que ça croûte.

Les parfums. ajouter une fois la crème faite et encore chaude.

- Chocolat : 200g pour 500ml de lait. On peut le faire fondre au micro-onde par tranche de 30s en remuant entre chaque intervalle.
- Cacao : vous ajoutez du cacao type Vanhouten. Il y aller au goût mais attention de ne pas trop en mettre ça durcit la texture.
- Café : extrait de café. là faut goûter au fur et à mesure...
- Citron : 2 citrons. Récupérer le jus et le zeste d'un citron et demi (avec une râpe c'est très bien) ; garder le reste pour la décoration s'il s'agit d'une tarte. Bien hacher menu le zeste. Ajouter juste après le zeste haché et le jus petit à petit en mélangeant bien.
- On peut ajouter de l'extrait de vanille pour avoir un goût encore plus prononcé.

L'astuce ultime 1 : mélangez délicatement avec de la [meringue italienne](#).

L'astuce ultime 2 : mélangez délicatement avec de la crème chantilly. cela donnera une crème légère et volumineuse. Montez 125CL de crème liquide avec au moins 30% de matière grasse.