

## LA CRÈME PÂTISSIÈRE



Préparer les ingrédients



Mettre dans une casserole le lait et la vanille, faire bouillir



Clarifier les œufs.



Dans un saladier, mettre les jaunes et le sucre



Fouetter énergiquement, jusqu'à l'obtention d'un ruban



Incorporer la farine en une seule fois.



Quand le lait est bouillant, le verser sur l'appareil peu à peu.



Remettre le mélange dans la casserole



Cuire 2 à 3 minutes à partir de l'ébullition, sur feu doux sans cesser de remuer.



Débarrasser dans un saladier et refroidir.



Percer les choux prêts à garnir (par le fond)



Préparer une poche munie d'une douille cannulée



La garnir avec la crème refroidie.



Garnir les choux



Dans un chinois mettre du sucre glace et saupoudrer sur les choux.  
Conserver au frais jusqu'à consommation.

