

## Crème pâtissière

### Ingrédients pour 4-6 personnes (500g de crème)

- 0,5dl de lait
- Parfum au choix: vanille, café, caramel, liqueur, ...
- 3/4 jaune d'oeufs
- 100gr de sucre semoule
- 50gr de farine
- 50gr de beurre

### Préparation

- Faire chauffer le lait en y ajoutant le parfum choisi.
- Battre les jaunes d'oeufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter alors peu à peu la farine tamisée.
- Verser le lait bouillant, tout doucement, sans cesser de remuer.
- Transvaser cette préparation dans une casserole et cuire à feu doux, sans cesser de remuer jusqu'au premier bouillon. Retirer la casserole du feu et verser son contenu dans des petits ravers.
- Mettre les ravers au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

### Crème pâtissière au chocolat

Râper 150gr de chocolat noir et l'ajouter en fin de cuisson.