

Crème pâtissière

Lisse et onctueuse



Ingrédients :

- 60 g de Mix Tranches de Vie
- 125 g de sucre
- 3 jaunes d'œufs
- 1/2 litre de lait
- extrait de vanille ou autre arôme (garanti sans gluten)

Recette :

- Mettre les jaunes d'œufs dans un saladier.
- Incorporer le sucre progressivement tout en fouettant.
- Continuer de fouetter jusqu'au blanchiment des jaunes.
- Incorporer le mix sans gluten en mélangeant à l'aide du fouet.
- Faire bouillir le lait avec l'arôme choisi.
- Dès l'ébullition, verser le lait en une seule fois sur le mélange déjà préparé, tout en continuant de fouetter.
- Transvaser le tout dans la casserole du lait.
- Cuire à feu doux pendant 3 à 5 minutes en remuant constamment pour éviter les grumeaux, afin d'obtenir une crème homogène et onctueuse.
- Le temps de cuisson dépendra de la consistance voulue pour la crème.



AFDIAG
www.afdiag.fr

Ce produit est sous licence auprès de
l'Association Française Des Intolérants Au Gluten
15, rue Hauteville 75010 PARIS - Tél. 01 56 08 08 22

Crème pâtissière