

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.



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