

Natrel®

Crème pâtissière et bagatelle aux fraises

Juste à temps pour la saison des fraises, la crème pâtissière onctueuse met en valeur la fraîcheur et le goût légèrement sucré de ce petit fruit pour une bagatelle estivale. Les possibilités sont infinies. Que vous la préférez vanillée, citronnée ou chocolatée, aromatisez votre crème pâtissière selon vos envies.



SERT

4



PRÉPARATION

30MIN.



CUISSON

20MIN.



REFROIDISSEMENT

180MIN.

Ingrédients

500 ml de lait finement-filtré biologique 3,8 % Natrel

3/4 de tasse de farine

125 ml de sucre

5 jaunes d'œuf

1 gousse de vanille

Préparation

1. Mélanger les jaunes d'œuf avec le sucre. Battre au fouet pour faire blanchir le mélange.
2. Ajouter la farine aux jaunes d'œuf et au sucre tranquillement et bien mélanger. Réserver.
3. Faire chauffer le lait. Lorsque le lait est tiède (au bout de 3-4 min.), ajouter le mélange et les graines de la gousse de vanille.
4. Mélanger au fouet jusqu'à ébullition.
5. Une fois la texture souhaitée atteinte, retirer du feu. Attention de ne pas brûler la crème !
6. Laisser tiédir.
7. Placer le mélange dans un sac à pâtisserie et réfrigérer pour 3 heures ou plus.
8. Vous pouvez également aromatiser votre crème au citron, au chocolat ou même à la lavande.