

# CRÈME pâtissière



De: Coop La Manne

Pour :

Temps de préparation :

Temps de cuisson : 15 minutes

## Instructions

- 1:  
Dans un bain-marie, chauffer le lait.
- 2:  
Dans un autre bol, mélanger les œufs, le sucre, la farine.
- 3:  
Lorsque le lait est chaud, ajouter le mélange d'œufs.
- 4:  
Brasser au fouet jusqu'à épaississement.
- 5:  
Ajouter la vanille.
- 6:  
Laisser refroidir ou utiliser immédiatement.

## Ingrédients

1-1/2 tasses

Lait

2

Oeufs

1/4 tasse

Sucre de canne

3 cuillères à table

Farine tout usage ou à pâtisserie

1/3 tasse

Jus d'orange

1/2 cuillère à thé

Vanille