Crème pâtissière vanille

Pour 200g : 1 œuf – 1/4 de litre de lait entier de préférence – 50 g de sucre – 35 g de farine – 1 CS d’extrait de vanille.

Dans un saladier, battez l’œuf avec le sucre jusqu’à obtention d’une crème. Ajoutez ensuite la farine d’un coup et continuez de fouetter.
Ensuite faites chauffer votre lait avec la vanille. Pour corser le goût, vous pouvez ajouter en plus de l’extrait, une gousse de vanille coupée en 2. Laissez chauffer à feu doux 5/10min pour que la vanille s’infuse.

Versez alors le lait en remuant votre mélange œuf/sucre/farine. Replacez ce mélange dans la casserole et replacez sur feu doux. Mélangez au moins 2min pour que la crème épaississe.

Retirez du feu, laissez refroidir et placez ensuite au froid.