

# Crème vanille

Préparation: 10 minutes - Cuisson: 20 minutes - Repos: 1 heure

## Ingrédients:

- 1/2L de lait Juste & Vendéen
- 1 bâton de vanille
- 6 jaunes d'œufs
- 5 c. à soupe de sucre
- 1 c. à café de Maïzena ou de farine

## Étapes:

- 1) Versez le lait dans une casserole. Fendez le bâton de vanille en deux et raclez les graines et les mettre dans le lait avec le bâton. Portez à ébullition.
- 2) Séparez les blancs des jaunes d'œufs et mettez-les dans un saladier. Ajoutez le sucre et la Maïzena et fouettez jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- 3) Versez dessus le lait bouillant. Mélangez bien.
- 4) Remettez la préparation à cuire à feu doux. remuez sans cesse avec une cuillère ou un fouet jusqu'à ce que le mélange épaississe mais sans faire bouillir.
- 5) Retirez le bâton de vanille. Laissez tiédir avant de mettre au réfrigérateur une heure environ.

Avec les blancs d'œufs restants,  
vous pouvez réaliser des meringues :  
[http://bit.ly/MeringuesHalloween\\_JusteEtVendéen](http://bit.ly/MeringuesHalloween_JusteEtVendéen)