



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Crème pâtissière au rhum et raisins secs .



Ingrédients :

- 500 ml de lait
- 50 g de farine
- 100 g de sucre
- 2 jaunes d'œufs
- 1 c.à.s d'extrait de vanille

Adaptation :

- 3 c.à.s de rhum blanc
- 60 g de raisins secs

Décoration :

- Nappage caramel
- Vermicelle arc en ciel
- Billes de céréales multicolores

- Mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre
- Battre avec un jouet jusqu'à ce que le mélange blanchisse
- Ajouter la farine en continuant de battre
- Verser 1/2 verre de lait pour que le mélange soit plus liquide
- Mettre à chauffer le lait et lorsqu'il est tiède ...
- Rajouter la préparation à base d'œufs, farine, sucre et lait
- Rajouter l'extrait de vanille puis sur le feu doux
- Mélanger jusqu'à ébullition, disposer et laisser reposer au réfrigérateur

Adaptation : au moment de rajouter l'extrait de vanille

- Ajouter les raisins macérés dans le rhum blanc et le rhum restant

Astuce : La crème pâtissière sert de garniture aux choux à la crème, aux fonds de tarte, aux mille-feuilles et autres pâtisseries fourrées et gâteaux à étages. Elle peut être parfumée : rhum, fleur d'oranger, extrait de café, de cacao, d'amande