

creme patissiere micro-onde

ingr

2 tasse de lait

1/4 c. a thé de sel

4 gouttes d essence de vanille

1/3 de tasse(75 ml) de fécule de maïs

3/4 de tasse(175ml) de sucre

2 gros oeufs

préparation

mélanger,le lait,le sel et la vanille et chauffer a 100% jusqu'a ce que le liquide soit chaud en remuant au 2 minutes

mélanger la fécule de maïs et le sucre,,réserver

fouetter vigouressement les oeufs et leur ajouter graduellement le mélange de fécule tout en remuant

cuire a 100% de 3 a 4 minutes ou jusqu'a épaississement en remuant toute les minutes

pour prévenir la formation d une croûte,appliquer une pillicule de plastic directement sur la surface de la creme