

CRÈME PÂTISSIÈRE AU CAFÉ



Temps de préparation: 1mn - Temps de cuisson: 7mn - Nombre de portions: 1

Ingrédients:

- 50g Un express très fort
- 200g Lait
- 20g Farine
- 1 Oeuf
- 1 Jaune d'oeuf
- 1 sachet Sucre vanillé
- 35g Sucre
- 2 feuilles Gélatine

Préparation:

- Mettre le café, le lait, l'œuf, le jaune d'œuf, le sucre, le sucre vanillé et la farine puis mixer 7 minutes/ 90° vitesse 4.
- Placer la gélatine dans de l'eau froide.
- Ajouter la gélatine au mélange puis mélanger au fouet manuelle jusqu'à lisser la crème.
- Réserver la crème pâtissière dans un récipient et laisser refroidir avant de garnir vos choux.