

Binôme gourmand

Crème pâtissière au four à micro-ondes

- * 500ml de lait
- * 30g de maïzena
- * vanille
- * 3 jaunes d'œufs
- * 100g de sucre

Mélanger tous les ingrédients en fouettant un peu et les mettre dans un pichet tupper ou un récipient allant au MO avec un couvercle (c'est ce que je fais).

Mettre au MO 2'30 à puissance 700 watts ou 2' à puissance 900 watts puis fouetter.

Recommencer trois fois en fouettant entre chaque passage au MO.

Si le four n'est pas assez puissant on peut faire un quatrième passage.

<http://gourmandbinome2.canalblog.com>