

# Crème Pâtissière spéciale Cake Design

*(Pour fourrer un gâteau de 20 cm de diamètre)*

- 500 ml de lait d'amande
  - 1 gousse de vanille
  - 80 – 100 g de sucre en poudre
  - 50 g de Maïzena
  - 40 g de beurre
1. Versez le lait d'amande dans une casserole. Grattez l'intérieur de la gousse de vanille et ajoutez les graines + la gousse dans le lait. Faites chauffer à feu très doux pendant environ 5 minutes.
  2. Versez dans un saladier la Maïzena et le sucre. Mélangez.
  3. Versez le lait infusé sur le mélange sucre-Maïzena à travers un tamis pour enlever les gousses et les impuretés.
  4. Mélangez vivement avec un fouet pour incorporer le sucre et la Maïzena.
  5. Reversez le mélange dans la casserole et faites cuire à feu doux en mélangeant SANS CESSER avec le fouet jusqu'à ce que le liquide épaississe (consistance d'une mayonnaise).
  6. Enlevez la casserole du feu et ajoutez-y le beurre coupé en morceaux.
  7. Ajoutez une pointe de colorant en gel couleur 'crème'.
  8. Versez la crème dans un récipient plat et filmez au contact. Conservez la crème au réfrigérateur. Refouettez avant utilisation.

**VARIANTE AU CHOCOLAT:** Remplacez la gousse de vanille par 100 g de chocolat noir et réduisez le sucre à 60 g.