

Tartelette à la crème pâtissière au lait frais et aux noix



Ingrédients

- 0,5 l de lait frais Pur Natur
- 6 jaunes d'œufs
- 90 g de sucre cristallisé
- 22 g de maïzena
- 1 c. à soupe de farine blanche
- 8 fonds de tartelettes sucrées
- 100 g de fruits à coque, au choix

Préparation

Portez le lait à ébullition dans une casserole ou une petite poêle. Mélangez le sucre avec les jaunes d'œufs, la maïzena et la farine. Versez un peu de lait dans la préparation et mélangez vigoureusement. Reversez ce mélange dans le lait et portez à ébullition tout en remuant. Continuez de remuer jusqu'à ce que la crème pâtissière ait la consistance d'un pudding. Versez la crème pâtissière dans un bol et recouvrez de papier ingraissable. Laissez refroidir au réfrigérateur. Pendant ce temps, mixez les noix au mixeur. Prenez les fonds de tartelettes. Vous pouvez faire des fonds de tartelettes vous-même avec de la pâte feuilletée ou sablée. Vous pouvez également les acheter toutes faites. Remplissez-les de crème pâtissière froide et parsemez de noix.