

Le panettone de Vérone / Il panettone di Verona Crème pâtissière / Crema pasticceria

- 6 jaunes d'œuf
- ½ litre de lait
- 150 gr. de beurre
- 50 gr. de farine
- 2 gousses de vanille
- 1 citron non traité

Ouvrir les gousses de vanille et récupérer les graines. Les mélanger au lait froid et mettre sur le feu en surveillant. Ajouter les zestes d' ½ citron dans le lait vanillé et chauffer jusqu'à ébullition en surveillant.

Pendant ce temps, préparer la crème :

Séparer les jaunes d'œufs des blancs. Bien mélanger le sucre et les jaunes d'œufs puis la farine.

Dès que le lait est chaud, le verser en une seule fois dans la jatte de crème, sans les zestes (écumer). Mélanger le tout. Remettre sur feu moyen en remuant constamment jusqu'à obtention d'une crème liquide épaisse (5 minutes environ). La verser autour des parts de panettone.




