

## Crème pâtissière

200 g de sucre  
45 g de farine  
4 jaunes d'œufs  
1/2 l. de lait vanillé

Blanchir les jaunes avec le sucre à l'aide d'un fouet.

Ajouter la farine. Mélanger.  
Délayer avec le lait bouillant vanillé.  
Cuire la crème en la tournant au fouet.

## Mousse au chocolat

125 g de chocolat pour 4 blancs d'œufs,  
ou  
35 g de chocolat pour 1 œuf entier,