



Difficulté ★★☆☆

Crème Anglaise



1 bol



15 min



15 min



--

INGREDIENTS

- 500 ml de lait entier
- 110 g de sucre
- 1 gousse de vanille
- 5 jaunes d'œufs



INSTRUCTIONS

- Dans une casserole, verse le lait et 55 g de sucre : Le sucre va permettre au lait de ne pas accrocher.
- Fends la gousse de vanille en deux pour récupérer les graines.
- Ajoute les graines et la gousse au lait puis porte le tout à ébullition.
- Pendant ce temps, fouette les jaunes d'œufs avec le reste du sucre.
- Retire la gousse de vanille du lait.
- Ajoute le lait bouillant et mélange brièvement avec une cuillère en bois.
- Remets le tout dans la casserole et place-la sur feu doux sans cesser de mélanger.
- La crème est prête quand elle nappe la cuillère.
- Fais le test : trempe la cuillère dans la crème, sors-la et trace un trait avec ton doigt : Si le trait reste bien visible, la crème est prête!
- Verse la crème dans un bol, couvre de film alimentaire et place le tout au frais jusqu'à complet refroidissement.

CONSERVATION

La crème anglaise se conserve au frais, dans une boîte hermétique, jusqu'à 2 jours.