Crème Anglaise

Temps :

- 1h

Ingrédients :

- 1/2L de lait entier
- 4 **jaunes** d'oeufs
- 70g de sucre
- 1 gousse de vanille

Étapes :

1. Mettre la gousse fendue en deux dans le lait, faire chauffer jusqu'à ébullition
2. Dès l'ébullition, retirer du feu, laisser infuser 30min-1h
3. Dans un récipient, mettre les jaunes et le sucre. Fouetter jusqu'à ce que ça blanchisse.
4. Retirer la gousse du lait, verser le lait petit à petit dans le mélange oeufs/sucre. Bien fouetter constamment.
5. Mettre la préparation dans une casserole, faire chauffer progressivement. Quand le mélange atteint 82°C, sortir du feu. Mélanger **sans** fouet.
6. Si quelques grumeaux, passer la crème dans un chinois

Revision #1
Created 21 March 2021 15:16:01 by Admin
Updated 5 April 2021 12:43:38 by Admin