

alimentarium



CRÈME ANGLAISE

CRÈME ANGLAISE

Ingrédients

5 dl de lait

½ gousse de vanille

4 jaunes d'œufs

80 g de sucre

Réalisation

- Porter à ébullition le lait avec la gousse de vanille fendue et grattée.
- Mélanger les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à obtention d'une consistance crémeuse.
- Ajouter le lait aux œufs en remuant constamment
- Remettre la crème dans la casserole et chauffer jusqu'à la nappe (85°C) sans cesser de remuer.
- Retirer du feu et refroidir rapidement.