

Crème anglaise fine

Ingrédients

1 l de lait ; 1 gousse de vanille ; 100g de sucre ; 6 jaunes d'œufs

Préparation

Temps total: 55 min ; Préparation: 10 min Cuisson: 45 min

• ÉTAPE 1

Fendre la gousse de vanille sur toute sa longueur. Gratter les graines et ajouter les dans le lait avec les deux moitiés de gousse. Faire bouillir le lait.

• ÉTAPE 2

Pendant ce temps, faire blanchir les jaunes d'oeufs et le sucre dans une grande jattte. Verser lentement le lait bouillant. Battre légèrement la préparation au fouet. Une légère écume blanche se forme en surface.

• ÉTAPE 3

Verser la préparation dans une casserole propre. Faire cuire la crème à feu très doux. Remuer de temps en temps la crème avec une spatule. Arrêter la cuisson lorsque l'écume blanche à disparu ou lorsque la crème nappe la spatule.

• ÉTAPE 4

Verser la crème dans un plat. La laisser bien refroidir sans la couvrir avant de la mettre au frais. Cela évite la condensation de vapeur d'eau à la surface.

La recette en vidéo :

https://www.marmiton.org/recettes/recette_creme-anglaise-fine_18699.aspx