



La crème anglaise

Recette pour ½ litre. Préparation : 5 min. Cuisson : 7 min.

Ingrédients

Lait entier : 30 cl
Vanille pure : 1 c. à moka, en poudre
Jaunes d'oeufs : 3
Sucre en poudre : 50 g

Matériel

une jatte
un fouet
une casserole
une balance ménagère



Réalisation

1. Porter à ébullition le lait avec la vanille.
2. Pendant ce temps, faire mousser dans un bol les jaunes d'oeufs avec le sucre en poudre afin que le tout blanchisse.
- les habitués auront remarqué la présence de la proportion de 3 jaunes d'oeufs, me permettant de réserver 3 blancs en vue d'une énième tournée de macarons ! -
3. Verser progressivement le lait bouillant sur les jaunes sans cesser de tourner au fouet. Remettre le tout dans la casserole et faire bouillir quelques minutes en tournant toujours afin que la crème devienne plus onctueuse.
- la crème anglaise ne va pas s'épaissir comme une crème pâtissière (qui contient de la maïzena) mais rester liquide -
4. Laisser refroidir avant de vous en servir pour accompagner un gâteau au chocolat par exemple, des muffins ou toute génoise un peu sèche.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com