



N°005 – Crème anglaise



Facile 🍯 **Préparation:** 20 minutes 🍯 **Cuisson :** 10 minutes

Pour 6 personnes:

- 🍯 37.5 cl de lait entier
- 🍯 7.5 cl de crème liquide
- 🍯 120 g de jaunes d'œufs
- 🍯 100 g de sucre semoule
- 🍯 1 gousse de vanille



La Préparation

Le lait infusé à la vanille

- Dans une casserole, portez à ébullition le lait et la crème avec la gousse de vanille préalablement fendue en 2 et grattée.
- Retirez du feu et laissez infuser pendant 1 heure à découvert.

La cuisson de la crème anglaise

- Dans un saladier, mélangez les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange **blanchisse**.
- Versez dessus les deux tiers du mélange bouillant lait / crème infusée à la vanille et mélangez rapidement au fouet.
- Reversez le tout dans la casserole avec le reste du lait vanillé.
- Faites cuire à feu doux (**pocher**) sans cesser de remuer avec une maryse ou une spatule en bois en formant des huit dans la casserole pour que la crème n'attache pas.
- La mousse en surface disparaît quand la crème commence à épaissir.
- La crème est cuite lorsqu'elle nappe la cuillère; la température atteinte est 84° C.



La finition

- Filtrez la crème en la passant à l'**étamine** sans jamais appuyer les résidus pour qu'ils ne passent pas à travers.
- Récupérez la crème dans un saladier et **filmez au contact**.
- Laissez-la mûrir (prendre du goût) au réfrigérateur au moins 12 heures; le mieux étant de la faire la veille

