



Autour de ma table

Aimer la cuisine, c'est aussi la partager...

CREME DESSERT VANILLEE



Ingrédients :

- 500 ml de lait entier
- 2 gousses de vanille de Guadeloupe
- 12 g de gélatine en poudre
- 6 jaunes d'oeufs
- 150 g de sucre
- 200 ml de crème liquide entière
- 1 cuillère à soupe de sucre glace

Dans une casserole, faire chauffer le lait avec les 2 gousses de vanille fendues en 2 tout en fouettant. Quand le lait commence à monter, stopper et couvrir, laisser infuser environ 1 heure. après refroidissement, retirer les gousses en les raclant pour extraire les derniers grains de vanille. Refaire chauffer pour pouvoir incorporer la gélatine. Mélanger correctement et réserver. Blanchir le sucre et les jaunes.

Incorporer un peu de lait pour tempérer les oeufs, mélanger et verser le tout dans la casserole, cuire doucement comme une crème anglaise. Laisser refroidir.

Monter la crème fraîche en chantilly en incorporant la cuillère à soupe de sucre glace. Incorporer délicatement à la crème vanillée refroidie.

Verser dans des pots en verre ou des ramequins.

Placer au minimum 4 heures au réfrigérateur avant de déguster. On peut servir une sauce chocolat.

<http://cachou66.canalblog.com/>