



Crème anglaise maison

Ingredients

4 jaunes d'oeuf
500ml de lait
80g de sucre
1gousse de vanille

Étape de la recette

Faire chauffer le lait avec la gousse de vanille, fendue en 2 et grattée

Une fois le lait chaud, laisse infuser au moins 30 minutes

Fouetter les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne + clair

Verser le lait tiède et mélange, retire la gousse de vanille

Remettre le tout à chauffer en mélangeant, pour éviter que la préparation accroche dans le fond de la casserole

La crème est prête dès qu'elle nappe la cuillère

Filmer au contact et garder au frais

ASTUCE

- Tu peux remplacer la gousse de vanille par de l'extrait ou de la gousse de vanille

- Tu peux aromatiser la crème anglaise au chocolat, au café, à la fleur d'oranger...

