*Crèmes*

# Crème au beurre

| 15 min | 10 min | 5 min | 0 | 255 |
|---|---|---|---|---|
| TEMPS TOTAL | PRÉPARATION | CUISSON | REPOS | CALORIES |

Ingrédients
pour 8 personnes

**Inrgédients pour la crème au beurre**

200 g **Beurre**
2 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
100 g **Sucre semoule**
12 cl **Eau**
1 sachet(s) **Sucre vanillé**

**Étape 1**

## Préparation de la crème au beurre

1. Sortir le beurre à l'avance afin d'obtenir un beurre pommade (beurre ramolli).
2. Dans une casserole, verser le sucre semoule et le sucre vanillé.
3. Ajouter un peu d'eau.
4. Faire cuire sur feu doux pour faire fondre le sucre sans le faire caraméliser.
5. L'objectif étant d'obtenir un sirop entre 115 et 120 °C. Pour vérifier si le sirop est à bonne température, tremper une fourchette, le sucre doit former de minces filaments quand on la retire.
6. Verser les oeufs dans un saladier, battre énergiquement à l'aide d'un batteur.
7. Ajouter progressivement le sirop en mince filet, en le faisant couler le long de la paroi du récipient.
8. Continuer de battre énergiquement jusqu'à ce que le mélange prenne une consistance épaisse. Puis continuer de battre jusqu'à ce que la préparation refroidisse.
9. Ajouter alors progressivement le beurre coupé en petits cubes. Continuer de battre jusqu'à obtention d'une

crème lisse et homogène.

10 Aromatiser alors la crème avec le parfum souhaité.