

Crèmes

Crème anglaise au gingembre



20 min	10 min	10 min	0	145
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

 Ingrédients
pour 4 personnes

**Ingrédients pour la
crème anglaise au
gingembre**

 40 cl **Lait demi-écrémé**
 50 g **Sucre semoule**
 10 g **Gingembre frais**
 3 **Jaune(s) d'oeuf**
Étape 1

Préparation de la crème anglaise

- 1 Blanchir les œufs avec le sucre dans un saladier. Réserver.
- 2 Eplucher le gingembre frais et le tailler en fine julienne à l'aide d'un couteau éminceur.
- 3 Verser le lait dans la casserole, ajouter la julienne de gingembre et porter à ébullition.
- 4 Lorsque le lait au gingembre bout, le verser petit à petit sur les œufs blanchis en fouettant.
- 5 Remettre le tout dans la casserole et laisser cuire la crème en remuant en permanence jusqu'à obtention d'une crème onctueuse.
- 6 Pour vérifier si la crème est cuite, une mousse doit se former sur le dessus.
- 7 Passer la crème au chinois. La remuer pour faire baisser la température puis la laisser refroidir tranquillement au réfrigérateur.