



Crèmes

Appareil à glace de base



30 min	15 min	15 min	0	429
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

30 cl **Lait entier**
4 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
30 cl **Crème fraîche épaisse**
100 g **Sucre semoule**

Étape 1

Préparation de l'appareil à glace

- 1 Verser le lait dans une casserole puis porter à ébullition.
- 2 Ajouter la crème fraîche.
- 3 Clarifier les oeufs.
- 4 Blanchir les jaunes avec le sucre.
- 5 Verser la crème et le lait bouillants dans le saladier et bien remuer.
- 6 Verser le tout dans une casserole et cuire à feu doux pendant 15 minutes, afin que la crème épaississe.
- 7 Penser à remuer régulièrement à l'aide d'une cuillère en bois.
- 8 Passer l'appareil au chinois étamine.
- 9 Laisser refroidir puis réserver au réfrigérateur.