



Crèmes

# Crème anglaise



|               |              |               |          |            |
|---------------|--------------|---------------|----------|------------|
| <b>15 min</b> | <b>5 min</b> | <b>10 min</b> | <b>0</b> | <b>204</b> |
| TEMPS TOTAL   | PRÉPARATION  | CUISON        | REPOS    | CALORIES   |

Ingrédients  
pour **4** personnes

## Ingrédients pour la crème anglaise

50 cl **Lait entier**  
4 unité(s) entière(s)  
**Jaune(s) d'oeuf**  
60 g **Sucre semoule**  
1 **Gousse(s) de vanille**

## Étape 1

### Préparation de la crème anglaise

- 1 Verser le lait dans une casserole.
- 2 Ajouter une gousse de vanille coupée en deux dans la longueur, porter à ébullition.
- 3 Dans un saladier, blanchir les jaunes d'oeufs avec le sucre.
- 4 Verser progressivement le lait dans le saladier sans cesser de remuer.
- 5 Le fait de mélanger sans cesse va éviter que les oeufs ne coagulent.
- 6 Verser le tout dans une casserole, faire cuire sur feu très doux sans cesser de remuer avec une spatule en bois. La crème ne doit pas bouillir, sinon elle risque de tourner. Elle est prête quand elle est bien nappante.
- 7 Pour vérifier la cuisson de la crème anglaise, passer un doigt sur le dos de la spatule. Si la crème se sépare bien distinctement en deux parties, c'est qu'elle est prête.
- 8 Ôter la casserole du feu, verser la crème dans un saladier.
- 9 Poser le saladier dans un autre récipient rempli d'eau glacée pour faire refroidir la crème en remuant avec la spatule.

