



Crèmes

Crème au beurre



15 min **10 min** **5 min** **0** **255**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients 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.