

Crèmes

Crème anglaise onctueuse


20 min 10 min 10 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

372

CALORIES

 Ingrédients
pour 6 personnes

**Ingrédients pour la
crème anglaise**

5 unité(s) entière(s)

Jaune(s) d'oeuf

 50 cl **Crème liquide
(fleurette)**

 100 g **Sucre semoule**
Étape 1

Préparation de la crème anglaise

- 1 Verser les jaunes d'oeufs dans un saladier et ajouter le sucre. Blanchir le mélange avec un fouet.
- 2 Verser la crème dans une casserole, faire chauffer sur feu vif. La crème ne doit pas bouillir.
- 3 Lorsqu'elle fume, la verser sur les jaunes d'oeufs tout en fouettant.
- 4 Remettre la casserole sur le feu, verser le mélange dedans. Faire cuire en mélangeant avec une cuillère en bois.
- 5 Vérifier la cuisson de la crème anglaise en passant le doigt sur la cuillère en bois. Si le trait reste, elle est cuite.