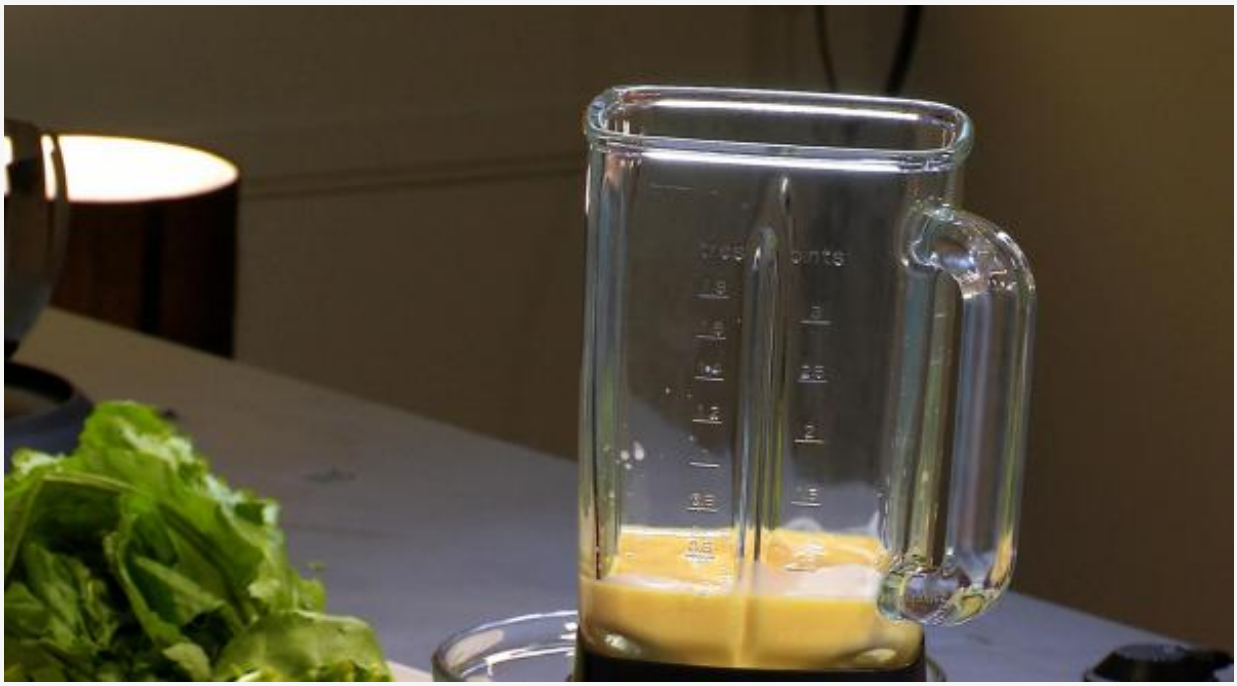
Bruno Verjus

*Crèmes*

# Crème anglaise au lait entier



| 24h15 | 10 min | 5 min | 24h | 179 |
|---|---|---|---|---|
| TEMPS TOTAL | PRÉPARATION | CUISSON | REPOS | CALORIES |

Ingrédients
pour 8 personnes

**Ingrédients pour la crème anglaise**

1 litre(s) **Lait entier**
8 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
70 g **Sucre semoule**
1 unité(s) entière(s) **Gousse(s) de vanille**

**Étape 1**

## Préparation de la crème anglaise

1. Couper la gousse de vanille en deux et récupérer les graines à l'aide d'un couteau de chef.
2. Mettre les graines et la gousse dans une casserole puis verser le lait.
3. Battre les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent pendant que le lait chauffe sur feu doux.
4. Dès l'ébullition, retirer le lait du feu pour éviter qu'il ne déborde.
5. Verser un tiers du lait bouillant dans les jaunes d'oeufs. Mélanger puis transférer la préparation dans la casserole de lait.
6. Faire chauffer à nouveau la crème jusqu'à ce qu'elle épaississe.
7. Verser la crème anglaise dans le saladier qui a servi à battre les jaunes, la laisser refroidir. Puis la filmer et la réserver au réfrigérateur pendant 24 heures.