

## Crèmes

# Crème au beurre



**50 min** 40 min 10 min **0** **290**  
 TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 10 personnes

### Ingrédients pour la crème au beurre

250 g **Beurre**  
 200 g **Sucre semoule**  
 4 unité(s) entière(s)  
**Jaune(s) d'oeuf**  
 5 cl **Eau**

### Étape 1

Préparation de la crème au beurre

- 1 Dans une casserole, verser l'eau et le sucre, mélanger et faire chauffer.
- 2 Pour vérifier la cuisson du sucre, en prélever un peu avec une cuillère à soupe et la tremper dans un saladier d'eau froide. Si le sucre forme une pâte, il est à bonne température (petit boulé).
- 3 Arrêter la cuisson du sucre en trempant la casserole dans un saladier d'eau froide.
- 4 Verser les jaunes dans le bol du batteur, verser progressivement le sucre en filet tout en battant le mélange. Puis continuer de battre jusqu'à ce que le mélange refroidisse.
- 5 Continuer de battre, incorporer le beurre pommade. Avec une maryse, rassembler les ingrédients au centre et battre une dernière fois.
- 6 Quand le mélange est homogène, débarrasser la crème dans un saladier. Aplanir la surface du mélange à l'aide de la maryse et réserver à température ambiante.