



Beurres et Sauces
Sauce à la vanille



15 min	5 min	10 min	0	154
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

**Ingrédients pour la
sauce à la vanille**

20 cl **Crème liquide
(fleurette)**
1 **Gousse(s) de vanille**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation de la sauce à la vanille

- 1 A l'aide d'un couteau d'office, ouvrir les gousses de vanille en deux dans la longueur. Gratter pour extraire les graines.
- 2 Réserver les graines dans une casserole, ajouter la crème, du sel et du poivre.
- 3 Faire chauffer la crème à la vanille et porter à ébullition tout en fouettant.
- 4 A ébullition, baisser le feu et laisser réduire à frémissement.
- 5 Lorsque la crème devient plus épaisse et sirupeuse, ôter du feu.