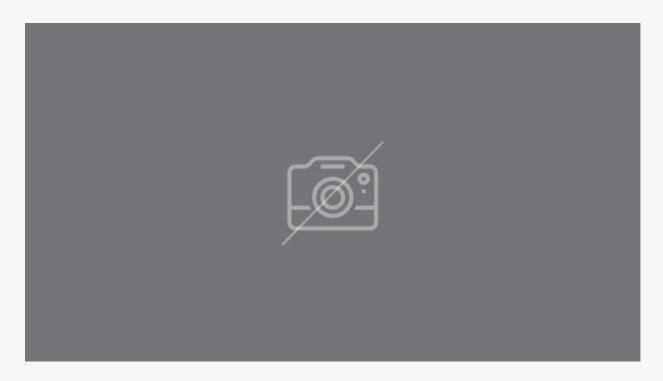




## Crèmes

## La crème anglaise de bruno verjus



24h10 5 min 5 min 24h 178
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

## Étape 1

Réalisation de la crème anglaise

- Verser le lait dans une casserole. Le faire chauffer sur feu moyen.
- Dans un saladier, fouetter les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent.
- Retirer le lait du feu dès ébullition pour éviter qu'il ne déborde.
- Verser un tiers du lait bouillant dans les jaunes d'oeufs. Mélanger puis transférer la préparation dans la casserole de lait.
- Faire chauffer à nouveau la crème jusqu'à ce qu'elle épaississe.
- Verser la crème anglaise dans le saladier qui a servi à battre les jaunes. Filmer et réserver au réfrigérateur pendant 24 heures.

Ingrédients pour 8 personnes

Ingrédients pour la crème anglaise

1 litre(s) Lait entier 8 unité(s) entière(s) Jaune(s) d'oeuf 70 q Sucre semoule