



Crèmes

La crème anglaise de bruno verjus



24h10	5 min	5 min	24h	178
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSE	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**

Étape 1

Réalisation de la crème anglaise

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