

Crème anglaise vanille



-Shopping:

- 50 cl de lait entier (ou 25 cl de lait + 25 cl de crème fraîche liquide)
- 5 à 8 jaunes d'œufs (choisissez de très bons œufs)
- 75 à 100 g de sucre blanc ou roux
- Gousse de vanille (ou cannelle ou carambars ou sirop d'érable ou épices...)

-In process:

- Fendre la gousse de vanille en 2, puis mélanger les graines aux jaunes.
- Si vous avez le temps, faire bouillir le lait avec la gousse fendue et laisser infuser au moins 10 min. Puis retirer la gousse.
- Mélanger le sucre et les jaunes sans les blanchir.
- Mélanger les liquides (lait, ou lait + crème) aux jaunes sucrés.
- Faire cuire jusqu'à 84°, ou alors jusqu'à ce que la crème épaississe et nappe la cuillère.
- Filmer au contact, laisser refroidir à t° ambiante (ou au frigo), puis laisser au frais quelques heures (idéalement 24H).
- Vous pouvez remettre la gousse dans la crème jusqu'au service.

Remarques : plus vous mettez d'œufs ou de crème fraîche, plus la crème sera onctueuse.

Plus vous ferez refroidir votre crème rapidement (récipient placé au congélateur avant la recette, mise au frigo immédiate), plus vous pourrez conserver votre crème longtemps, jusqu'à 5 ou 6 jours.