

# Crème anglaise

## Pour 500ml environ

*500ml de lait*

*4 jaunes d'œufs*

*60g de sucre*

*1 gousse de vanille*

Dans une casserole faites chauffer le lait jusqu'à frémissement.

Fendez la gousse de vanille en deux et grattez les graines, faites infuser les graines et la gousse dans le lait chaud pendant 15 minutes à couvert.

En attendant fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent.

Retirez la gousse de vanille du lait et versez ce dernier sur les œufs, mélangez et reversez ce mélange dans la casserole, faites chauffer à feu doux sans cessez de remuer jusqu'à ce que la crème épaississe, laissez refroidir.