

Crème anglaise

Ingrédient pour 1/2 litre de sauce

50 cl de lait
1 gousse de vanille
80 gr de sucre
4 jaunes d'œufs

La recette



- 1/Portez le lait à ébullition avec la gousse de vanille fendue et grattée
- 2/Dans un saladier blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre
- 3/Versez lentement ce lait chaud sur les jaunes d'œufs en tournant régulièrement.
- 4/Remettez le tout dans la casserole et, sur feu doux, remuez votre crème avec une cuillère en bois jusqu'à ce qu'elle nappe le dos de votre cuillère ! **ATTENTION** ne surtout pas faire bouillir !
- 5/Retirez alors la crème anglaise du feu, et remuez encore quelques minutes
- 6/Retirez la gousse de vanille, laissez refroidir à température ambiante puis réservez au réfrigérateur.

La bonne recette de gùitoune