

Crème anglaise à la vanille

 maviecaramel.fr/creme-anglaise-a-la-vanille

Ma vie caramel

1 janvier
2020

Préparation : 15 min

Cuisson : ~ 5 min

Difficulté : intermédiaire

Préparation : 15 min

Cuisson : ~ 5 min

Difficulté : intermédiaire

Ingrédients

- **260 g** de lait entier ou demi écrémé.
- **58 g** de jaune (soit **3** jaunes)
- **50 g** de sucre
- **1 gousse** de vanille

Matériels

- Une balance
- Une fouet
- Une spatule

Ingrédients

- **260 g** de lait entier ou demi écrémé.
- **58 g** de jaune (soit **3** jaunes)
- **50 g** de sucre
- **1 gousse** de vanille

Matériels

- Une balance
- Une fouet
- Une spatule

A savoir avant de commencer

| Pour avoir une crème anglaise au bon goût de vanille, laissez infuser votre vanille au moins 10 minutes hors du feu.

| N'hésitez pas à préparer votre crème la veille, cela permettra à votre crème d'absorber tous les arômes et d'avoir une consistance onctueuse.

| Si par malheur votre crème devient granuleuse, n'hésitez pas à la mixer et la passer au chinois.

La recette

| Blanchissez les jaunes d'œufs avec le sucre.

| Versez le lait dans une casserole avec votre gousse de vanille fendue et grattée puis faites bouillir à feu doux avec un cellophane sur la casserole ainsi votre lait sera bien parfumé.

| Quand le lait est à ébullition, versez-le sur votre mélange jaune sucre puis mélangez vivement.

| Reversez votre mélange dans la casserole et cuire à feu doux sans cesser de mélanger jusqu'à ce que votre crème épaisse et nappe la spatule, soit une température entre 80 et 85 degrés mais pas au-delà.