



La crème anglaise

- Par vision-plaisir

La crème anglaise la base de la pâtisserie.

Ingrédients:

- 1 litre de lait entier
- 10 jaunes d'œufs
- 140g de sucre en poudre
- 1 gousse de vanille

pour 6 à 8 personnes

Réalisation de la recette:

Mettre le lait dans une casserole et le porter à ébullition. Ajouter une gousse de vanille fendue en deux. Dans un saladier, **mettre les jaunes d'œufs** avec le sucre en poudre. **Bien fouetter** pour rendre la préparation mousseuse. Y verser



Recette de www.vision-plaisir.fr

le lait bouillant en ayant pris soin d'ôter et de **racler la gousse de vanille**. Bien mélanger au fouet et reverser dans la casserole. Mettre sur feu doux. La crème doit napper la spatule en bois ou en plastique, mais ne doit surtout pas bouillir. Il faut donc continuellement brasser la crème pendant sa cuisson. **Bien !** Vous venez de cuire à nappe. Quand elle est cuite, la passer au chinois et la mettre à refroidir au réfrigérateur. **Mélanger la crème de temps en temps pour éviter la formation d'une pellicule** et pour en accélérer le refroidissement. Cette action, en terme culinaire, est appelée vanner.

La crème anglaise sert dans de nombreuses préparations culinaires : la base des glaces, des bombes glacées, l'accompagnement ou la préparation de gâteau. Et si vous faites trop cuire la crème anglaise, pas de panique. Mettez quelques coups de mixeur plongeant et le tour sera joué, vous retrouverez une crème anglaise lisse et brillante.

