



# CRÈME ANGLAISE MAISON À LA VANILLE

## INGRÉDIENTS

- 500 ml de lait
- 110 g de sucre
- 4 jaunes d'œufs
- 1 gousse de vanille

**TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN**

**TEMPS DE CUISSON : 10MN**

**TEMPS TOTAL : 25MN**

## PRÉPARATION

Coupez la gousse de vanille dans la longueur et égrainez-la.

Versez le lait dans une casserole et ajoutez-y la gousse de vanille ainsi que les graines.

Portez le lait à ébullition.

Pendant ce temps, fouettez bien les jaunes avec le sucre. Dès que le lait bout, versez-le en fin filet (pour ne pas cuire les jaunes) sur le mélange précédent tout en fouettant.

Remettez le tout dans la casserole sur feu doux.

Remuez à l'aide d'une spatule en formant des "8" dans le fond de la casserole.

La crème va s'épaissir et lorsqu'elle nappe la spatule ou atteint 83°C, retirez-la du feu rapidement.

Transvasez la préparation directement dans un autre récipient.

Filmez-la et réservez-la au frais sans tarder.

*Vous pouvez laisser la vanille infuser dans le lait pendant 10-20 minutes pour que la crème ait un goût vanillé encore plus prononcé. Vous n'aurez plus qu'à réchauffer votre lait vanillé après infusion avant de le verser sur le mélange jaunes-sucre.*

*Surveillez la cuisson et assurez-vous de ne pas chauffer trop fort. La crème doit être cuite doucement afin de ne pas dépasser les 85°C.*

*Remuez la crème en continu pendant la cuisson afin de ne pas vous retrouver avec des œufs brouillés.*

*Faites également attention à ne pas faire bouillir la crème.*

*Placez rapidement la crème au frais une fois cuite afin de stopper la cuisson.*

*Vous pouvez laisser la gousse de vanille jusqu'au passage au frais pour qu'elle infuse bien dans le mélange.*