

# Crème anglaise |

**Recette pour 4 personnes**

## **Description**

Voici une recette de crème anglaise de base à la vanille de Madagascar.

## **L'astuce du chef**

C'est la recette de base d'une crème anglaise. Soyez attentif à la cuisson afin obtenir une texture onctueuse.

## **Ingrédients**

Pour la crème anglaise

- 250 Ml Lait
- 2 Unité(s) Jaune d'œuf
- 50 Gr Sucre
- 0.25 Gousse(s) Vanille de madagascar

## **Préparation**

- Temps de préparation **5 mins**

Préparation

Dans une casserole, portez le lait à ébullition.

Dans un bol, fouettez les jaunes d'oeufs, le sucre et la vanille jusqu'à blanchiment.

En fouettant, incorporez petit à petit le lait bouillant. reversez le tout dans la casserole puis cuire à feu doux en remuant constamment à la cuillère de bois jusqu'à ce que le mélange nappe le dos de la cuillère (entre 82-86°C).

Refroidissez rapidement.

**Bon appétit!**