

Crème anglaise vanillée

0

Par Cathy B.

Gourmet expert

Conseillère Guy Demarle

Préparation :		8 min
Cuisson :		5 min
Froid :		01 h
Coût :		1
Difficulté :		1
Nombre de personnes :	6	

[signaler un problème](#)

INGREDIENTS

Pour la crème anglaise

200 g de lait entier 200 g de crème fleurette 30% MG 100 g de jaunes d'oeufs 40 g de sucre en poudre 1 gousse(s) de vanille charnue (grosse)

Pour le refroidissement

PRÉPARATION

Accessoires	Durées	°C	Vitesse	Turbo ou pétrissage
-------------	--------	----	---------	---------------------

POUR LA CRÈME ANGLAISE

Dans le bol, verser le lait, la crème, les jaunes, le sucre et ajouter les graines de la gousse de vanille charnue fendue raclées au couteau (ne jeter pas la gousse vide, la mettre à sécher pour faire du sucre vanillé). Cuire 5 minutes - 80°C - vitesse 4.

Lisser la crème par 3 tours - fonction Turbo.

3T

POUR LE REFROIDISSEMENT

Verser la crème dans des coupelles (6) ou un plat creux. Filmer et placer au réfrigérateur au moins 1h00.

0