Crème anglaise onctueuse

Une crème vanillée liquide et soyeuse pour napper gâteaux, îles flottantes et fruits. Le bol règle la cuisson à la bonne température.

6 personnes	5 min préparation	8 min cuisson	13 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 500 ml de lait
- 80 g de sucre
- 5 jaunes d'œufs
- 1 gousse de vanille

Préparation

1. Placer le fouet dans le bol, puis ajouter le lait et la vanille fendue.
2. Chauffer le lait.
   4 min / 80°C / vitesse 2
3. Ajouter les jaunes et le sucre.
4. Cuire la crème.
   7 min / 80°C / vitesse 3
5. Verser dans un récipient froid, retirer la gousse et laisser refroidir.

Le conseil de Tiha
La crème doit napper la cuillère ; au-delà de 85°C, elle risque de tourner.

Conservation : 2 jours au réfrigérateur.