

Crème Anglaise au Nutella

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- JAUNE(S) D'OEUF(S)	5
- LAIT	25 cl
- CREME FRAICHE	25 cl
- SUCRE SEMOULE	50 g
- NUTELLA (PÂTE À TARTINER)	2 c à soupe

Recette:

- Dans un grand caquelon, battez les jaunes d'œufs avec le sucre.
- Faites chauffer le lait 1'30 au micro onde. Ajoutez-le aux œufs et fouettez.
- Incorporez aussi la crème fraîche.
- Placez ensuite le caquelon sur feu doux et sans cesser de mélanger, laissez épaissir.
- Lorsque la crème anglaise est à bonne consistance, ajoutez la pâte à tartiner au chocolat.
- Laissez complètement refroidir puis placez au frigo.

Remarque:

Servez cette délicieuse crème avec un ile flottante par exemple (DE-230) ou en accompagnement d'un quatre-quarts ou autre gâteau.

