

Crème Anglaise Maison

Nombre de personnes : 6

Temps de préparation : 45 minutes

Ingrédients :

- JAUNE(S) D'OEUF(S)	4
- SUCRE SEMOULE	110g
- SUCRE VANILLE	1 sachet
- LAIT	650 ml
- ESSENCE DE VANILLE	un peu

Recette :

- Faites chauffer le lait avec l'essence de vanille doucement.
- Dans un plat creux, fouettez les jaunes avec les sucres jusqu'à ce qu'ils blanchissent.
- Versez le lait chaud sur ce mélange et continuez à fouetter.
- Transvasez la crème dans un caquelon et replacez sur le feu.
- Continuez à remuer jusqu'à épaississement de la crème (la mousse doit complètement disparaître).
- Réservez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

