

## *Crème au Beurre Vanille au Monsieur Cuisine*

**Nombre de personnes: 6**

**Temps de préparation: 1 heure**

### **Ingrédients:**

- BEURRE	250g (mou)
- SUCRE IMPALPABLE	160g
- ESSENCE DE VANILLE	1 c à soupe
- OEUF(S)	2
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	2

### **Recette:**

- Placez le fouet dans le bol mixeur du Monsieur Cuisine.
- Ajoutez le sucre et le beurre mou en dés.
- Lancez le programme 3 minutes/vitesse 2.
- Retirez le fouet.
- Ajoutez ensuite les œufs et la vanille.
- Poursuivez le programme 3 minutes/vitesse 4.
- Terminez par un programme rapide pour lisser la crème :
  - o 1x 30 sec/vitesse 6 puis repoussez la crème au fond du bol,
  - o 1x 30 sec/vitesse 7 puis repoussez la crème au fond du bol,
  - o 1x 20 sec/vitesse 6 – 8 en augmentant progressivement la vitesse.
- Réservez la crème pendant 30 à 45 minutes au frigo avant de l'utiliser pour votre dessert.



### **Remarque:**

Avec Monsieur Cuisine.