

Crèmes

Crème anglaise au lait entier



24h15 **10 min** **5 min** **24h** **179**
 TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **8** personnes

Ingrédients pour la crème anglaise

1 litre(s) **Lait entier**
 8 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
 70 g **Sucre semoule**
 1 unité(s) entière(s)
Gousse(s) de vanille

Étape 1

Préparation de la crème anglaise

- 1 Couper la gousse de vanille en deux et récupérer les graines à l'aide d'un couteau de chef.
- 2 Mettre les graines et la gousse dans une casserole puis verser le lait.
- 3 Battre les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent pendant que le lait chauffe sur feu doux.
- 4 Dès l'ébullition, retirer le lait du feu pour éviter qu'il ne déborde.
- 5 Verser un tiers du lait bouillant dans les jaunes d'œufs. Mélanger puis transférer la préparation dans la casserole de lait.
- 6 Faire chauffer à nouveau la crème jusqu'à ce qu'elle épaississe.
- 7 Verser la crème anglaise dans le saladier qui a servi à battre les jaunes, la laisser refroidir. Puis la filmer et la réserver au réfrigérateur pendant 24 heures.