

Crème anglaise

Ingrédients

- 500 ml (2 tasses) de lait (ou moitié lait, moitié crème 35 % pour plus de richesse)
 - 1 gousse de vanille fendue en deux (ou 5 ml / 1 c. à thé d'extrait de vanille)
 - 6 jaunes d'œufs
 - 100 g (½ tasse) de sucre
-

Préparation

1. Chauffer le lait

- Mettre le lait (et la crème si utilisée) dans une casserole.
- Ajouter la gousse de vanille fendue et grattée.
- Chauffer doucement jusqu'au frémissement. Retirer du feu, laisser infuser 5 minutes.

2. Blanchir les jaunes

- Dans un bol, fouetter les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne pâle et légèrement mousseux.

3. Tempérer les œufs

- Verser un peu de lait chaud sur les jaunes en fouettant pour éviter de les cuire.
- Ajouter graduellement le reste du lait tout en fouettant.

4. Cuire la crème

- Remettre le mélange dans la casserole.

- Cuire à feu doux-moyen en remuant constamment avec une cuillère de bois.
- La crème est prête quand elle nappe le dos de la cuillère (environ 82–84 °C). ⚠
Ne pas faire bouillir, sinon les œufs coagulent.

5. Filtrer et refroidir

- Passer la crème au tamis fin pour retirer la gousse et d'éventuels grumeaux.
- Laisser refroidir au réfrigérateur avec un film plastique au contact pour éviter qu'une pellicule se forme.

Conseils du chef 🧑🍳

- Tu peux aromatiser ta crème anglaise avec du **zeste d'orange**, du **café**, ou du **chocolat blanc fondu**.
- Se conserve au réfrigérateur **2 à 3 jours maximum**.
- Sert de base à d'autres préparations comme la **glace à la vanille**.