Recette de la crème anglaise

Temps : 20 minutes

Ingrédients

Lait entier : 250 gr

Sucre semoule : 50 gr

Œufs : 1

Vanille : ½ gousse

Préparation :

Faire chauffer le lait jusqu'à frémissement.

Dans un cul de poule, blanchir l'œuf et le sucre.

Verser le lait chaud sur l'appareil blanchit et mélanger au fouet.

Cuire à feu moyen à la casserole en remuant avec une spatule jusqu'à la nappe sans dépasser 83°c

Réserver au frais jusqu'à utilisation.

coaching-patissier.com
06 52 85 28 43
contact@coaching-patissier.com