

Crème anglaise

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

250 ml de lait entier
1 pincée de sel
150 grammes de sucre
1 gousse de vanille (coupée en deux dans le sens de la longueur)
5 jaunes d’œuf
500 ml de crème entière
1 cuillerée à thé d'extrait de vanille

Méthode de préparation

1. **Dans une casserole, faites chauffer le lait auquel vous aurez ajouté le sel et le sucre. À l'aide d'un couteau, grattez l'intérieur de la gousse de la vanille, et ajoutez les graines au lait. Dès que le lait bout, retirez la casserole du feu. Couvrez, et laissez l'arôme de vanille infuser.**

2. **Dans un bol, battez les jaunes d'œufs. Portez de nouveau le lait à ébullition, et incorporez-le progressivement aux jaunes d'œufs. Remuez bien jusqu'à ce que la masse devienne crémeuse. Versez la préparation dans la casserole, et faites cuire à feu doux. À l'aide d'une spatule, mélangez sans interruption en raclant bien le fond pour éviter que la préparation ne brûle. Dès que le mélange adhère à la spatule, transférez dans un bol et ajoutez-y la crème.**

3. **Remuez bien, puis ajoutez l'extrait de vanille. Laissez refroidir complètement.**