

Crème Anglaise

Ingrédients

- 1/2 litre de lait
- 5 jaunes d'œufs
- 80 à 100 grammes de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de farine ou maïzena
- 1 pincée de sel

Préparation

Dans une casserole faites chauffer à allure forte le lait avec le sucre vanillé et un soupçon de sel

Pendant que le lait chauffe, battez les jaunes d'œufs et le sucre dans une terrine

Dès que le lait frémit passez à allure moyenne puis versez peu à peu le lait bouillant sur la préparation, sans cesser de mélanger avec une cuillère en bois

Reversez le tout dans la casserole, remettez quelques instants sur la plaque chaude en mélangeant doucement

Ne laissez pas bouillir car la crème tournerait

Quand la crème commence à épaissir très légèrement coupez le courant

Dès qu'elle enrobe la cuillère, retirez-la, du feu

Versez aussitôt dans le plat de service

