Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Crème anglaise

Ingrédients

Préparation

Faire chauffer le fait et y faire infuser une gousse vanille fendue en deux.
Battre les jaunes d'oeufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
Verser le lait chaud sans la gousse vanille sur les oeufs en fouettant constamment.
Remettre le mélange dans la casserole et le faire épaissir à feu doux avec une cuillère en bois
Lorsque le mélange est prêt transvaser la sauce dans un récipient froid.

La sauce est prête lorsqu'elle nappe une cuillère et qu'un doigt y laisse une trace.

Commentaires

Si la sauce tourne ajouter une cuillère d'eau froide et battre au fouet électrique.

Notes :