

Crème Anglaise



Ingrédients :

- 4 jaunes d'œufs,
- 50 cl de lait entier,
- 60 gr de sucre,
- 200gr de miel,
- 1 gousse de vanille.

Préparation :

1. Verser le lait dans une casserole. Fendre la vanille et gratter les graines.
2. Ajouter ces dernières au lait ainsi que la gousse, puis mettre à chauffer sur feu vif en faisant attention à ce que ça ne brûle pas au fond de la casserole.
3. lorsque le lait bout, verser les 3/4 du lait au-dessus du mélange œufs-sucre à l'aide d'une passoire fine pour récupérer la gousse puis verser le restant du lait chaud en fouettant vivement.

Remettre la crème à feu doux à l'aide d'une spatule en formant des 8. il est important de ne jamais cesser de remuer et de maintenir à feu doux pour ne pas faire bouillir la crème.

Réserver au frais au moins 3 h pour la déguster avec votre dessert.