

Crème anglaise

Garges l'Hebdo 378 - 30/08/2019

[Recettes de cuisine](#)

1/2 litre de lait (de préférence entier)
60 à 80 g de sucre
3 jaunes d'œufs
1 gousse de vanille



Verser le lait dans une casserole. Fendre en deux la gousse de vanille, gratter les graines et ajouter le tout au lait, puis mettre à chauffer sur feu vif. Battre les 3 jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Lorsque le lait bout, mettre une petite passoire fine au-dessus du mélange œufs-sucre pour récupérer la gousse et ses morceaux puis verser 1/3 du lait. Fouetter vivement. Ajouter le reste du lait chaud. Remettre la crème sur feu doux/moyen. Garder au frais dans un plat pendant au moins 3 heures.

Une recette ? Un dessin ? Un poème ?

Cette rubrique est pour vous. Transmettez-nous vos créations (en lien avec Garges)