



UNE CUISINE
DE BON GOÛT

CRÈME ANGLAISE



INGRÉDIENT PRINCIPAL

Lait

TEMPS DE PRÉPARATION

Moins de 30 minutes

PERSONNES

6

VUE D'ENSEMBLE

Une version inratable de la traditionnelle Crème Anglaise. Délicieuse servie chaude avec des pâtisseries, des crumbles et des tartes aux fruits, ou froide avec une île flottante et des tartes.

INGRÉDIENTS

- 1 cuillère à soupe de Maïzena/farine de maïs
- 2 cuillères à soupe de lait
- 55g de sucre en poudre
- 4 gros jaunes d'œufs
- 500ml de lait entier
- 1 cuillère à soupe d'extrait de vanille

PRÉPARATION

- 1) Placer la maïzena et les 2 cuillères à soupe de lait dans un bol de taille moyenne et mélanger. Ajouter le sucre et les jaunes d'œufs en fouettant.
- 2) Faire chauffer le lait avec l'extrait de vanille dans la casserole jusqu'à ébullition, puis retirer du feu.
- 3) Incorporer 5-6 cuillères à soupe de lait chaud au mélange de jaunes d'œufs en fouettant. Verser le reste du lait chaud dans le mélange d'œufs lentement et de manière régulière, tout en fouettant continuellement.
- 4) Remettre le contenu du bol dans la casserole. Placer la casserole sur un feu doux et fouetter continuellement jusqu'à ce que le mélange épaississe. Cela prendra environ 4 à 5 minutes. La crème continuera à épaissir un peu en refroidissant.

Astuces du cuisinier :

- Pour une version plus crémeuse, remplacer la moitié du lait par de la crème.
- Pour une crème anglaise plus épaisse, augmenter la quantité de maïzena de 1 cuillère à soupe à 1½ cuillères à soupe.
- Choisissez un extrait de vanille de bonne qualité, comme la vanille Bourbon de Madagascar, car c'est elle qui donnera le meilleur goût.
- Pour éviter qu'une peau ne se forme sur la crème anglaise pendant le refroidissement, saupoudrez un peu de sucre supplémentaire sur la surface, ou couvrez la surface d'un film alimentaire.

Copyright Image/Recette © 2020 Le Creuset, www.lecreuset.com