

La crème anglaise

(Préparation : 15 min. Cuisson : 15 min.)

- 1/2 litre de lait cru, ou entier
- 4 jaunes d'œufs
- 80 à 90 g de sucre semoule
- Vanille ou tout autre parfum à votre goût

1. Versez le lait dans une casserole à fond épais, posez-la sur feu doux et portez à frémissements. C'est à ce moment que vous ajoutez le parfum de votre choix et laissez infuser une dizaine de minutes.

2. Fouettez les jaunes d'œufs et le sucre dans un bol, sans faire blanchir le mélange. Ajoutez lentement le lait chaud, sans cesser de mélanger au fouet.

3. Versez la préparation dans la casserole. Posez-la sur un feu modéré et laissez cuire la crème 8 à 10 minutes, en tournant sans cesse avec une spatule, en formant des 8, jusqu'à ce qu'elle épaississe et que la mousse qui s'était formée à la surface ait disparu. C'est là que vous pouvez mesurer la température de la crème avec un thermomètre, mais si vous n'en avez pas, aucun problème : elle doit napper la cuillère. Retirez-la aussitôt du feu.

4. Filtrez la crème anglaise et laissez-la refroidir en mélangeant souvent. Lorsqu'elle est froide, réservez-la au réfrigérateur.