



## *Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !*

**TEMPS DE PREPARATION: 20mn**

### **CREME ANGLAISE**

#### **INGREDIENTS:**

0,5 L de Lait +25g de Sucre Semoule  
6 jaunes (6 œufs)  
100g de sucre semoule  
1/2 gousse de Vanille

#### **METHODE :**

C'est la crème que l'on rencontre la plus fréquemment autour des desserts dans nos restaurants. Elle s'associe parfaitement avec un gâteau au chocolat par exemple.

C'est aussi la base des glaces dites aux « aux œufs », mais là, c'est une autre histoire, car la fabrication des glaces demande un matériel onéreux.

Sa préparation n'est pas compliquée, mais demande beaucoup d'attention, surtout lors de sa cuisson, qui constitue le moment clé de sa réussite !

Verser le lait dans une casserole, puis ajouter 25g de sucre (cela évite que le lait accroche et brûle au fond de la casserole). Couper la demi-gousse de Vanille dans le sens de la longueur et mettre les deux moitiés ainsi obtenues dans le lait. Remuer et porter le tout à ébullition sur un feu moyen.

Clarifier les œufs afin de récupérer les jaunes, les blancs se conservent très bien au réfrigérateur et pourront servir lors de la préparation d'une meringue ou de certains biscuits ultérieurement.

Verser le sucre restant sur les jaunes et blanchir l'ensemble.

Lorsque le lait est à ébullition, retirer les deux bâtonnets de Vanille, et gratter les petits grains se trouvant à l'intérieur à l'aide d'un petit couteau, puis les mettre dans le lait. L'origine du parfum des gousses de Vanille provient de ces petits grains, et la qualité d'une bonne crème Anglaise au goût vanille provient du fait que l'on peut y voir la présence de cette même Vanille.

Verser le lait bouillant ainsi parfumé sur les jaunes et le sucre tout en remuant au fouet.

Verser le tout dans la casserole et porter à nouveau sur le feu, c'est le moment de la cuisson. Il faut savoir que la crème Anglaise se cuit à 83 / 84°C, ce qui correspond à la température de coagulation des jaunes. Au delà, les jaunes d'œufs brûlent et forment des petits grains, et là c'est raté!

Donc il existe deux possibilités, la première étant de posséder un thermomètre de pâtissier, et de vérifier la température constamment tout en remuant la crème à l'aide d'une spatule en bois, la seconde consiste à cuire "à la nappe". Cela signifie qu'il faut remuer constamment la crème à l'aide d'une cuillère en bois, et régulièrement, retirer la cuillère nappée de crème et y faire une trace avec l'index. Au moment où la crème est cuite, la trace reste sur la cuillère, ce qui confirme que la tenue de la crème est correcte et que la cuisson est terminée.

Quelque soit la méthode, dès que la cuisson est terminée, il faut vider la crème dans un récipient tout en la passant dans une passoire assez fine, puis laisser refroidir.

Voilà, la crème est prête à compléter vos meilleurs desserts!