



Crème anglaise...

Ingrédients :

- 1 càc d'eau froide
- 100 g de lait (entier de préférence)
- 20 g de crème liquide
- 1 gousse de vanille, ou 6 gousses de cardamome ou autre arôme
- 1 jaune d'œuf moyen
- 25 g de sucre en poudre

Préparation :

Faire chauffer dans une casserole sur feu moyen l'eau froide, le lait, la crème, et la gousse de vanille fendue en 2 et grattée pour détacher les graines de vanille si on veut la faire à la vanille. Sinon, écraser par exemple des gousses de cardamome verte... à la fin je vais donner différents parfums.



Dans un saladier, mélanger le jaune d'œuf avec le sucre mais sans chercher à faire blanchir.

Quand le lait bout, l'ôter du feu.

Détendre avec une cuillère en bois le mélange œuf / sucre avec la moitié du lait **bouillant** (filtré au chinois) mais sans faire mousser, puis rajouter le reste de lait (filtré).

Reverser l'appareil obtenu dans la casserole propre. Faire cuire à feu doux sans cesser de remuer doucement avec une cuillère en bois et surtout, ne pas faire bouillir. La cuisson prend 1 à 2 minutes, c'est très rapide. La crème est cuite si elle nappe la cuillère, c'est-à-dire que lorsqu'on sort la cuillère de la crème et qu'avec le doigt on essuie une partie, la trace reste là, elle ne se recouvre pas de crème.

Laisser refroidir et réserver au réfrigérateur.

Si jamais la crème est trop cuite et qu'elle fait des grumeaux, pas de panique, un coup de mixeur, et hop, elle est sauvée ;o).

Pour aromatiser, faire infuser des plantes, des feuilles de menthe, un bâton de cannelle, du thé... pour cela, faire chauffer (légèrement) le lait avec l'élément aromatique dedans au moins 24h (au frais ensuite), puis laisser refroidir. Ensuite, reprendre la recette du début.

BON APP'