



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Crème anglaise à la vanille .



Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 gousse de vanille
- 100 g de sucre
- 40 cl de lait
- 6 jaunes d'œufs

- Faire chauffer le lait avec la vanille fendue et grattée
- Mélanger, blanchir le sucre avec les jaunes d'œufs
- Verser les $\frac{3}{4}$ du lait bouillant sur les jaunes d'œuf, retirer la gousse de vanille
- Remettre le tout dans la casserole et faire cuire à feu moyen
- Mélanger l'appareil jusqu'à l'obtention d'un léger durcissement
- Laisser refroidir la préparation à température ambiante, réserver au réfrigérateur
- Accompagner de brownie, île flottante ...