

Crème anglaise sous vide irratable

C'est un réel avantage que d'utiliser la cuisson sous vide pour la crème anglaise: votre crème sera beaucoup plus parfumée et vous obtiendrez un excellent résultat sans avoir à surveiller **du tout** la cuisson. Et même plus besoin de tourner sans cesse la cuillère dans la casserole!

De plus elle irratable puisque maintenue au degré près à sa bonne température de cuisson soit 81°. Que d'avantages...

Si vous possédez pas l'équipement sous vide basse température retrouver la recette classique en images pas à pas en cliquant [ici](#).



Beaucoup d'entre vous aviez émis le souhait d'être informés de la parution de mes meilleurs recettes basse température. Retrouvez-les ainsi que des recettes inédites dans les livres de ma collection ["Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 1"](#) , ["Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 2"](#)

et ["Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 3"](#). Les livres sont disponibles dès maintenant en version brochée ou en version Kindle.

Voici les liens où vous pourrez les acquérir:

- [Pour le Tome 1, cliquez ici](#)
- [Pour le Tome 2, cliquez ici](#)
- [Pour le Tome 3, cliquez ici](#)

Vous y retrouverez mes recettes phares en pas à pas imagées comme dans le blog.

Pour plus de précision sur la cuisson sous vide basse température cliquez [ici](#).



crème anglaise sous vide

Difficulté: facile

Ingrédients:

- jaune d'œuf
- lait
- gousse de vanille
- sucre en poudre

Je ne mets pas les quantités mais voici les proportions selon la quantité de crème que vous désirez obtenir: compter pour chaque 10 cl de lait (donc environ 10 cl de crème anglaise) un jaune d'œuf et 10 gramme de sucre. Donc si vous désirez par exemple 1/2 litre de crème anglaise il vous faudra 50 cl de lait, 5 jaunes et 50 grammes de sucre...Facile à retenir comme proportions! J'utilise une gousse de vanille par 1/2 litre de crème anglaise.

Matériel:

Je vous conseille la marque Anova pour le choix de votre thermoplongeur mais vous pouvez en trouver également en cliquant sur la photo ci-dessous:

[amazon asin=B071NH5D13]

Vous ne pourrez pas utiliser votre machine à mettre sous vide pour cette recette car la préparation à mettre dans le sachet est complètement liquide (à moins de posséder une sous videuse à cloche type [Home de Multivac](#)): l'appareil va aspirer le liquide et vous allez le "noyer". Il vous faudra donc utiliser la méthode que je vous propose dans le déroulé de la recette. Pour cela il vous faudra:

- des sacs zippés: sachets de conservation des aliments que l'on peut fermer hermétiquement (attention à acheter ceux qui se joignent en appuyant avec les doigts sur les deux côtés du sac et pas ceux que l'on zippe avec une sorte de petite fermeture éclair: ces derniers ne sont pas étanches). Voici une photo qui vous permettra de faire la différence entre les deux types de sachet: le sachet bleu a une sorte de petite fermeture éclair: c'est le sachet à ne pas utiliser! Le jaune se ferme par une simple pression sur les deux rainures: c'est le bon sachet!



choix du bon sachet

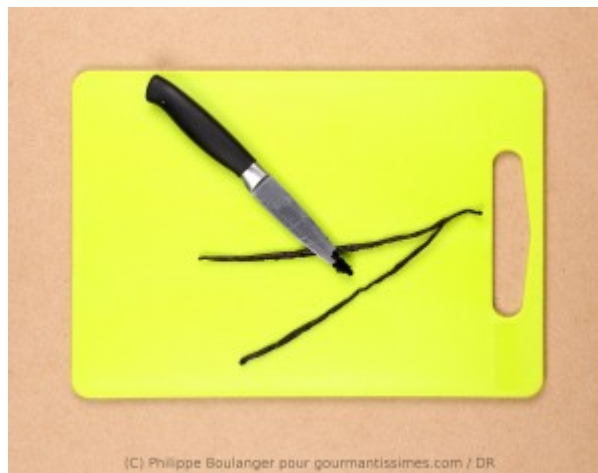
Préparation:

- Clarifier les œufs: cela veut dire séparer les blancs des jaunes. Vous n'aurez pas besoin des blancs: vous pouvez en faire des meringues ou simplement les mélanger avec du gruyère et du jambon pour une "omelette blanche" au fromage: les enfants adorent!



Séparez les blancs des jaunes.

- Fendez la gousse de vanille en deux et à l'aide d'un petit couteau grattez les grains qui serviront à aromatiser le lait.

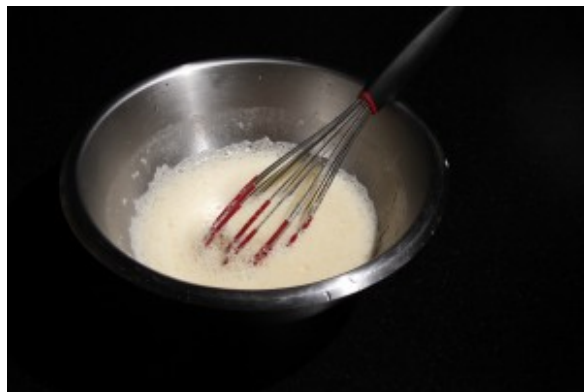


- Battre les jaunes d'œuf avec le sucre et les grains de vanille.



Battre les jaunes d'œufs
avec le sucre.

- Versez le lait (pas besoin de le chauffer) sur les jaunes et mélangez bien.



Mélangez un peu de lait
chaud au jaunes d'œufs.

- Puis versez le mélange dans votre sachet: pour plus de facilité placez le sachet dans un récipient un peu haut.



Versez la crème anglaise

crue dans le sachet

- Fermez le sachet selon la technique suivante pour en extraire le maximum d'air. Dans l'exemple de la vidéo je mets sous vide un morceau de saumon mais le principe est exactement le même quelque soit l'aliment que renferme le sachet: en trempant le sachet dans l'eau vous chassez l'air de ce dernier. Je vous conseille de fermer le sachet au 3/4 puis de fermer le dernier quart lorsque le sachet est presque immergé et que le maximum d'air est sorti du sachet.

Vous n'avez plus qu'à plonger le sachet dans votre bain de cuisson préalablement chauffé (à 81°) pendant 10 mn dès que les 81° sont atteints et votre crème est prête! Facile non?



Plongez le sachet dans le bain marie chauffé par le thermoplongeur