

Crème anglaise traditionnelle

La crème anglaise est une base incontournable en pâtisserie. C'est vraiment dommage de l'acheter toute faite car celle que vous préparerez chez vous sera incomparablement meilleure! Contrairement à ce que l'on croit elle est facile à faire et demande juste 10 mn d'attention lors de la cuisson. Et vous ne pourrez plus la rater en regardant la petite astuce à la fin de cet article! Découvrez aussi aujourd'hui dans l'article **Crème anglaise sous vide irratable** une autre manière de la préparer.



crème anglaise

Ingrédients pour environ 3 dl :

- 3 jaunes d'œuf
- 30 grammes de sucre
- 3 dl de lait entier
- une gousse de vanille

Les proportions de la crème anglaise sont assez facile à retenir. Si vous désirez en faire une plus grosse quantité retenez qu'il faut compter pour chaque dl de lait (donc environ 1 dl de crème anglaise) un jaune d'œuf et 10 grammes de sucre. Donc si vous désirez par exemple 1/2 litre de crème anglaise il vous faudra 5 dl 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.

Préparation:

Commencez par la crème anglaise:

- Ouvrez la gousse de vanille en deux et à l'aide d'un petit couteau grattez en les petites graines.



- Faire chauffer le lait avec la gousse et les graines de vanille.



- Dans un récipient versez le sucre et les jaunes d'œuf.



- Battez le jaunes d'œufs et le sucre : le mélange doit blanchir. Vous devez voir une différence de couleur avant et après: le mélange devient plus clair.



- Versez progressivement le lait chaud mais pas bouillant sur le mélange jaunes d'œuf/sucre tout en fouettant avec le mixeur.



v

- Versez le mélange dans une casserole et faire chauffer à feu très doux en tournant en permanence. Si vous avez un thermomètre de cuisson ne dépassez pas la température de 82°. La crème est prête lorsque vous pouvez faire un trace sur la spatule avec votre doigt et qu'en penchant la spatule la crème ne vient pas recouvrir la trace que vous avez fait.



ASTUCE !

Si malgré tout vos efforts vous avez trop fait cuire votre crème et que de petits grains d'œuf coagulé sont apparus... Pas de panique, il existe un moyen très simple de rattraper cette catastrophe: il suffit de mixer votre crème dans un blendeur ou à l'aide d'un mixeur plongeant: elle redeviendra toute lisse.



Mixer la crème avec un mixeur plongeant