

Crème anglaise By Cath

	Nombre	<p>Version avec le robot Companion</p> 
	Préparation	
	Cuisson	
	Pause	
	--	
	5 minutes	
	12 minutes	
	--	
		 

INGREDIENTS :

- 4 jaunes d'œufs
- 300ml lait 1/2 écrémé
- 55g sucre
- 1/8 tsp* vanille pure**
(Ou 4g d'arome vanille)

ETAPE N°1

Accessoires :
BATTEUR

Paramètres :
Vit.6 / -- / 1 mn

- Positionner le batteur dans la cuve du robot
- Ajouter les jaunes d'œufs et le sucre.
- Fermer le couvercle et lancer le robot : Vitesse 6 pendant 1 minute.

ETAPE N°2

Accessoires :
BATTEUR

Paramètres :
Vit.6 / -- / 1 mn

- Ajouter le lait et la vanille
- Verrouiller le couvercle et lancer le robot : vitesse 6 pendant 1 minute.

ETAPE N°3

Accessoires :
BATTEUR

Paramètres :
Vit.4 / 85°C / 12 mn

- Lorsque l'étape 2 est terminée, relancer le robot à la vitesse 4, température 85°C pendant 12 mn.

ETAPE N°4

- Verser immédiatement la crème anglaise*** dans un saladier pour stopper la cuisson.
- Filmer au contact**** pour éviter la formation d'une peau à la surface.
- Laisser refroidir avant de mettre au frigo.

- Servir avec un moelleux au chocolat*****, c'est un régal !

 <p>Companion Cooking & Conservation By Cath</p>	 <p>passionsbycath.fr ME SUIVRE</p>	 <p>PassionsByCath</p>	 <p>COOKING By Cath</p>
			
<small>© Copyright : Reproduction interdite sans accord préalable</small>			

Astuces By Cath

* 1/8 tsp = 0.62ml - rendez-vous sur passionsbycath.fr

** Vanille pure Nabür : gousses de vanille bourbon de Madagascar, entières broyées, 100% pure, sans sucre ni alcool ni additif ajouté, en sachet de 20g refermable (Référence disponible sur passionsbycath.fr)

*** Ne pas confondre crème anglaise et crème pâtissière. La crème anglaise a une consistance liquide, c'est tout à fait normal.

**** Filmer au contact signifie poser un film alimentaire directement sur la surface de la crème afin que celle-ci ne soit pas au contact de l'air.

***** Recette du moelleux au chocolat disponible sur passionsbycath.fr