





# Crème anglaise By Cath

	<b>Nombre</b>	<p>Version avec le robot Companion</p> 
	<b>Préparation</b>	
	<b>Cuisson</b>	
	<b>Pause</b>	
	--	
	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 !



## Astuces By Cath

\* 1/8 tsp = 0.62ml - rendez-vous sur [passionsbycath.fr](http://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](http://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](http://passionsbycath.fr)