



Crème Anglaise

Ingrédients	Poids	Unités	Techniques
<u>1 Base</u>			<u>Mettre en place le poste de travail (5 mn)</u>
•Lait	1	L	
•Jaunes d'œufs	8	Pièce	<u>1 Crème Anglaise (15 mn)</u> Mettre le lait à bouillir avec la gousse de vanille fendue Blanchir les jaunes et le sucre
•Sucre semoule	0,200	Kg	Hors du feu, verser une partie du lait sur les jaunes d'œufs
•Vanille	1	Gousse	Remettre tout l'appareil dans la casserole et sur le feu Cuire à la nappé en remuant sans arrêt en effectuant des « 8 » avec la cuillère Passer au chinois Refroidir rapidement et débarrasser au frais
			<i>Attention à ne pas faire bouillir la préparation pour ne pas cuire les jaunes et former des grumeaux</i> <i>Si la crème anglaise tranche légèrement, la fouettée avec un peu de crème fraîche liquide et passer au chinois</i>