



CRÈME ANGLAISE CUITE À BASSE TEMPÉRATURE

Ingrédients : pour 6 personnes

1 litre de lait entier

6 Jaunes d'œufs bio (code 0)

Sucre blanc

Gousse de vanille Prova



Préparation

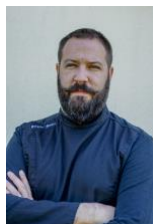
Mélanger le lait entier, les jaunes d'œuf et le sucre à froid à l'aide d'un fouet dans un cul de poule.

Ajouter la gousse de vanille fendue dans sa longueur et légèrement grattée.

Mettre le mélange en poche de congélation ou dans une poche sous-vide.

Mettre à cuire au bain-marie avec un thermoplongeur (ou au four vapeur douce) à 80°C pendant environ 50 minutes.

Vous pouvez bien évidemment la servir ensuite dans un joli bol, ou même en saucière pour accompagner vos meilleurs desserts à vos convives.



Chef Grégoire MAILLE

Réseau Restau'co

1 rue Tabourot des Accords – La Cuverie

21000 Dijon