

## CREME ANGLAISE

- 1 l de lait entier
- 1 gousse de vanille de Madagascar
- 4 jaunes d'œufs
- 100 g de sucre

Fendre la gousse de vanille et la gratter. Ajouter l'ensemble dans le lait et porter à ébullition.

Mélanger les jaunes d'œufs et le sucre dans un cul de poule. Ajouter lentement le lait bouillant. Battre légèrement l'ensemble au fouet.

Verser la préparation dans une casserole. Mettre la casserole dans une poêle remplie d'eau. Faire cuire à feu très doux. Remuer de temps en temps avec une cuillère en bois.

Arrêter la cuisson lorsque l'écume blanche a disparue ou lorsque la crème adhère à la cuillère. Retirer la gousse de vanille.

Laisser refroidir sans couvrir avant de mettre au frais pour éviter la condensation.