



CREME ANGLAISE AU PRALINE



12.5cl. de lait frais entier, 12.5cl de crème fleurette entière, 4 jaunes, 1 gousse de vanille, 40 gr. de sucre.

Fendez la gousse de vanille et grattez les graines sur les jaunes d'oeufs. Mélangez sans blanchir les jaunes et le sucre. Faites bouillir le lait avec la gousse de vanille débarrassée de ses graines.

Versez le lait bouillant sur les jaunes et le sucre. Remettez le tout dans la casserole et cuisez à feu doux en remuant. Arrêtez juste avant l'ébullition quand la crème commence à épaissir et à napper la spatule. Ajoutez 2 cuillères à soupe de praliné fruité, lissez le mélange. Réservez dans une bouteille ou filmez au contact.

Astuces et tours de main

- Veillez à toujours utiliser du lait frais entier. Si vous partez d'un mélange lait + crème vous aurez un résultat plus onctueux et goûteux.
- Plus la crème est riche en jaunes d'oeufs plus elle est onctueuse. On peut varier de 8 à 16 jaunes au litre.
- Préparez toujours la crème anglaise la veille pour améliorer l'onctuosité et pour une bonne diffusion des arômes.
- Pour accentuer le goût de vanille faites bouillir 3 ou 4 grains de café dans le lait, les enlever avant d'ajouter le lait au mélange jaunes d'oeufs et sucre.
- Ces crèmes sont d'excellentes bases pour les glaces.
- Avec une thermo sonde il est plus facile de contrôler la T°. Les jaunes d'oeufs coagulant à 85° vous devez arrêter la cuisson entre 82° et 84°
- Rappel : 12.5cl = 1/8 de litre, 25cl = 1/4 de litre etc. Et aussi 25cl = 250ml ..

