



LA CREME ANGLAISE DE BASE

La crème anglaise :

½ l. de lait frais entier, 5 à 8 jaunes, 1 gousse de vanille, 75 gr. de sucre.

1 : Fendez la gousse de vanille et grattez les graines sur les jaunes d'œufs.

2 : Faites bouillir le lait avec la gousse de vanille débarrassée de ses graines

3: Au robot ou avec un fouet blanchissez les jaunes vanillés et le sucre puis versez dessus petit à petit le lait bouillant.

4: 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.

Astuces et tours de main

Veillez à toujours utiliser du lait frais entier

Plus la crème est riche en jaunes d'œufs plus elle est onctueuse.

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'œufs et sucre.

Ces crèmes sont d'excellentes bases pour les glaces.

Pour une véritable crème anglaise, évitez d'ajouter un peu de maïzena comme il est indiqué parfois.

Avec un thermo sonde il est plus facile de contrôler la T°. Les jaunes d'œufs coagulant à 84° vous devez arrêter la cuisson entre 82° et 84°. Sinon, une ligne tracée avec le doigt sur la spatule doit rester nette.

Variantes

Sur ce principe de base toutes les variantes sont possibles

Aux épices : Réunissez dans un filtre à thé 2 zestes d'orange, 1 morceau d'écorce de cannelle, 3 clous de girofle, 5 grains de poivre, 2 graines de cardamome, ½ fleur de badiane, 1 gousse de vanille. Portez le lait à ébullition avec les épices. Laissez infuser.

Au réglisse : faites dissoudre dans le lait quelques carrés d'une plaque de Zan à l'anis

Au praliné : Ajoutez à la crème 2cs de praliné fruité.

Au caramel : Faites dissoudre quelques carambars dans le lait chaud

A la pistache : Fouettez la pâte de pistache dans le lait chaud pour bien la diluer, à doser selon le goût désiré

Au café torréfié : Torréfiez 10mn à 150° 20g de café en grains légèrement concassés, mettez les dans un filtre à thé et laissez infuser dans le lait.

La cuisine de Mercotte©2007

www.mercotte.fr

Email: mercotte@free.fr