



Crème Anglaise

Ingrédients :

LAIT ENTIER TEMPÉRÉ	1L
SUCRE BLANC	150 G
JAUNE D'ŒUFS	200 G
GOUSSE DE VANILLE	1



	Ingrédients	Poids	Action	Réglage de Chauffe	Vitesse	Temps	Orifice couvercle	Remarques
1	Sucre Jaunes d'œufs Lait Gousse de vanille	150 g 200 g 1 L 1	Insérer dans la cuve	 83°C	250 tr/min	13 min	Fermé	
2			Refroidir rapidement. Débarrasser et stocker	-				

**ASTUCE DU CHEF**

Dans ce type de préparation, le choix des matières premières est primordial.

L'utilisation de lait entier, d'œufs de bonne qualité et de bonne vanille assurent la qualité gustative du produit.