

Crème anglaise au micro-ondes



Ingrédients : 100 ml de sucre, 3 jaunes d'œufs, 500 ml de lait demi-écrémé, 20 g de maïzena, 1 sachet de sucre vanillé.

Verser tous les ingrédients dans l'ordre dans le pichet microplus de 1 litre et mélanger à l'aide d'un fouet.

Poser le couvercle et faire cuire 2 min 30 au micro-ondes puissance 750 watts restitués.

Ouvrir, remuer et remettre 2 minutes.

Ouvrir, remuer à nouveau et laisser reposer 5 minutes à couvert.

Laisser la crème refroidir puis la mettre au réfrigérateur avant de la consommer.

Pour info : respecter la puissance de votre micro-ondes : vous devez obtenir une consistance légèrement dense et la crème continue d'épaissir en refroidissant.