

Crème anglaise

Ingrédients :

- ✓ 500 g de lait
- ✓ 6 jaunes d'œufs
- ✓ 90 g de sucre
- ✓ 1 gousse de Vanille ou 1 cuillère à soupe d'extrait de Vanille

Recette :

- Si vous utilisez une gousse de Vanille, l'ouvrir et mettre les graines dans le bol, sinon utilisez le sucre vanillé
- Ajouter tous les autres ingrédients et programmer **7 minutes** / **Vitesse 4 / 80°**.
- Verser la crème dans un saladier ou des ramequins et la laisser refroidir.

Et ensuite régalez vous

Bree