



Crème à la Vanille



Temps de préparation : 15 mn
Temps de cuisson 50 mn
Temps Total : 2 h 30

Difficulté : Faible

Budget : Faible

Ingrédients pour 4 à 6 pots

- > 2 gousses de vanille
- > 40 cl de lait entier
- > 4 jaunes d'œufs
- > 65 gr de sucre

Matériel particulier

- > 6 pots individuels pouvant aller au four

Préparation

Verser le lait dans une casserole. Gratter les gousses de vanille et déposer les graines dans le lait puis les gousses vidées. Faire chauffer le lait jusqu'à ébullition. Retirer alors du feu, couvrir et laisser infuser au moins 15 mn (idéalement une nuit).

Préchauffer le four à 165°C et faire bouillir une casserole d'eau.

Faire blanchir les jaunes avec le sucre en utilisant un fouet électrique. Le mélange doit devenir épais et jaune citron.

Remettre le lait à chauffer, lorsque le lait arrive à ébullition le verser doucement sur le mélange œuf/sucre. Il ne faut surtout pas fouetter la préparation pour la mélanger mais simplement utiliser une spatule et éviter au maximum que le mélange ne devienne mousseux.

Filtrer la préparation et laisser reposer 4 à 5 mn puis éliminer la mousse qui s'est formée sur le dessus (qui formerait une croûte à la cuisson). Verser doucement la préparation dans des pots pouvant aller au four.

Placer les pots dans un plat à gratin verser l'eau bouillante afin que les pots soient correctement immergés, couvrir d'un papier aluminium et enfourner 35mn. A la fin de la cuisson, retirer délicatement les pots du plat et mettre au frigo au moins 2h.

Astuces

Comme d'habitude ne pas jeter les gousses après cuissons. Les laver, les sécher et les placer dans du sucre, cela fera un excellent sucre vanillé.

Pour les pots, ne pas hésiter à conserver ceux en verre ou en grès qui contiennent certains desserts industriels.

Bruno Passion Cuisine

Site : www.brunopassioncuisine.fr

E-mail : brunopassioncuisine@free.fr