

Recette proposée par : Gérard Cardin

Temps de cuisson : 15/20 minutes

Ingrédients (pour un litre de crème) :

- 1 litre de lait
- 12 jaunes d'œufs
- 250 g de sucre
- 1 gousse de vanille

Préparation de la recette :

Travailler au fouet les jaunes d'œufs dans une terrine avec un tiers de sucre, jusqu'au ruban. Mettre le lait à bouillir dans une russe avec le reste de sucre et la gousse de vanille fendue en son milieu. Verser le lait sur les jaunes d'œufs tout en remuant au fouet.

Transvaser dans la russe, remettre à feu doux, et finir de pocher en remuant constamment à la spatule surtout **ne pas faire bouillir**.

Passer au chinois et mettre dans un endroit frais. Vanner (remuer) de temps en temps jusqu'à complet refroidissement afin d'éviter une formation de peau

Crème Anglaise Vanille-Creme

Rezept vorgeschlagen von: Gérard Cardin

Kochzeit: 15 Minuten

Zutaten (für 1 Liter Creme):

- 1 Liter Milch
- 12 Eigelb
- 250g Zucker
- 1 Vanilleschote

Zubereitung:

Eigelb mit einem 1/3 Zucker schaumig rühren. Milch mit dem restlichen Zucker und dem Vanillemark erhitzen. Die heiße Milch über die Eiermasse und ständigem Rühren gießen.

Die Masse ins Kochgefäß geben und bei kleiner Hitze unter ständigem Rühren «eindicken» ohne sie zu kochen. Dann durch ein feines Sieb gießen und an einem kühlen Ort abkühlen lassen. Von Zeit zu Zeit umrühren um ein Hautbilden zu vermeiden.



Variantes : Utiliser les blancs d'œufs. Les monter en neige avec une pincée de sel et les cuire sur du lait chaud. Cela s'appelle une île flottante !

Variante: Verwenden Sie den Eischnee. Verquirlen Sie sie mit einer Prise Salz und kochen Sie sie auf heißer Milch. Das nennt man eine schwimmende Insel!

