

# Crème anglaise

**Pour 50 cl**

4 Jaunes d'oeufs

80 g de sucre semoule

50 cl de lait

1 gousse de vanille fendue en deux

**Préparation:** 15 mn

**Cuisson:** 5mn

1. Dans une casserole, faites chauffer le lait et la vanille; portez à douce ébullition et laissez infuser 10 minutes; retirez la vanille, grattez la à l'aide d'un couteau et mettez les graines dans le lait; réservez.

2. Dans une autre casserole, fouettez vigoureusement les jaunes d'oeufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse point; versez le lait en minces filets et faites monter la crème à feu doux sans cesser de remuer.

3. Lorsque la crème à atteint la consistance désirée, retirez-la du feu et fouettez la énergiquement; si elle forme des grumeaux, filtrez-là. Versez-la dans un saladier mettez-la au frais.