



Crème anglaise

Cuisson sous vide

Recette pour 10 personnes

1 l de lait
120 g de sucre
240 g de jaune d'œuf
2 gousses de vanille grattée

- Mélanger tous les ingrédients, puis les conditionner sous vide ouverts dans un récipient (pour que l'air s'échappe du liquide)
- Mettre dans un sac résistant à la cuisson et conditionner sous vide à environ 80 - 90 %
- Cuire à la vapeur ou en bain sous vide pendant 10 minutes à 85 °C
- Sortir du sac, bien mélanger et laisser refroidir

Suggestion de présentation: avec de l'ananas caramélisé sous vide