

RECETTE
CRÈME ANGLAISE
pour 4 personnes

Ingrédients :

- *½ litre de lait*
- *1 sachet de sucre vanillé ou du jus de citron*
- *5 cuillérées à soupe de sucre*
- *4 ou 5 jaunes d'œufs*

Faire bouillir le lait dans une casserole.

Pendant ce temps, travailler avec une cuiller en bois les jaunes d'œufs et le sucre dans une terrine jusqu'à ce que le mélange blanchisse (Il devient plus clair).

Verser le lait bouillant sur les jaunes d'œufs et le sucre tout en remuant. Reverser le tout dans la casserole sur feu doux sans cesser de remuer jusqu'à ce que la crème épaisse et enrobe la cuiller. Attention, si la crème bout, elle risque de tourner.