

# CREME ANGLAISE



## INGREDIENTS

Lait  
Œufs  
Sucre  
Vanille

## UNITÉ

l  
p  
kg  
p

## QUANTITÉ

1/2  
5  
0,150  
1

## TECHNIQUES DE REALISATION

Clarifier les jaunes  
Blanchir avec le sucre  
Ajouter la vanille et le lait  
Mettre en sachet  
Mettre sous vide  
Cuire au bain marie à 84°C.  
Temps de cuisson : 40 minutes  
Refroidir et conserver au froid