

# Crème anglaise à la vanille de P. Conticini



**Préparation :** Courte

**Cuisson :** 10 à 15 min

**Repos :** 2h

**Quantité :** 15 à 20 sablés

## **Ingrédients**

950 gr de lait demi-écrémé

50 gr de crème liquide

8 jaunes œufs

160 gr de sucre semoule

3 gousses de vanille

## **Procédé**

### ***Le lait infusé à la vanille***

1 – Dans une casserole, porter à ébullition le lait et la crème avec les gousses de vanille préalablement fendues en deux et grattées.

2 – Retirer du feu et laisser infuser pendant 1h à température ambiante sans protection.

### ***La cuisson***

3 – Dans un saladier, fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

4 – Verser dessus les deux tiers du mélange bouillant lait/crème et mélanger rapidement et intimement au fouet, puis verser le tout dans la casserole avec le reste du lait vanillé.

5 – A l'aide d'une spatule en bois, cuire à la nappe à feu doux, en ne cessant jamais de remuer la crème.

Cuire à la nappe c'est mélanger en formant des huit dans la casserole pour que la crème n'attache pas. La mousse en surface disparaît quand la crème commence à épaissir, c'est-à-dire à cuire ; redoubler alors d'attention.

6 – La crème est cuite (84°C) quand la crème nappe la cuillère (se tient un peu sur la cuillère en quelque sorte).

Dans une cuisson classique, on arrête la cuisson ici entre 82°C et 84°C.

7 – Selon Conticini, poursuivre encore la cuisson pendant 1 à 2 minutes hors du feu, ou en tout cas en maîtrisant la chaleur (un peu hors du feu et un peu sur le feu), pour monter très doucement la température de cuisson de 3°C ou 4°C.

Vous sentirez la crème épaissir davantage. Il faut ce temps de cuisson supplémentaire pour que la crème anglaise soit extrêmement onctueuse, soyeuse et voluptueuse en bouche, quand vous la dégusterez.

### ***La finition***

8 – Filtrer la crème dans une passette ou un chinois étamine, sans jamais appuyez sur les résidus pour qu'ils ne passent pas à travers, puis récupérer la crème anglaise dans un saladier assez large en la vannant/remuant régulièrement pour éviter la croûte en surface et surtout pour stopper la cuisson au plus vite.

La crème étant très chaude il faut continuer de la mélanger sinon la crème continuer à cuire.

9 – Laisser la crème mûrir (prendre du goût) au réfrigérateur, couverte d'un film, au moins 12 heures. Quand la crème anglaise est prête pour l'utilisation, qu'elle est très épaisse, un fouet doit tenir dedans à la verticale.



### ***Coup de fouet***

- bien que ce ne soit pas très orthodoxe, j'ai congelé une partie de la crème anglaise dans un bac à glaçon. J'ai sorti ces glaçons un soir et je les ai mixés dans mon blender jusqu'à obtenir une crème glacée à la vanille onctueuse : délicieux !