

Crème Anglaise, œufs en neige d'Hélène

Ingrédients

- 4 œufs
- 50gr de sucre,
- 50 cl de lait
- 1 gousse de vanille
- 2 cc de maïzena

Portez le lait à ébullition avec la gousse de vanille fendue en deux dans la longueur.

Laissez infuser 10 minutes puis enlever la gousse de vanille après avoir gratté l'intérieur pour que les grains restent dans le lait

Dans une seconde casserole, fouettez les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à blanchiment

Ajoutez la maïzena, le lait petit à petit en fouettant bien

Remettez sur feu moyen sans cesser de remuer, guettez le moment où la crème épaissit. Ne pas laisser bouillir*.

Retirez du feu et fouettez activement

Présentez dans un plat creux de service ou dans des coupelles individuelles

Pour les blancs en neige

Pour les 4 blancs fouettez en neige, vous pouvez ajouter 80gr de sucre délicatement (mais ce n'est pas une nécessité)

Faire frémir de l'eau dans une grande casserole ou plat très large. Versez 1 à 1, une CS de ces blancs. Les retourner avec l'écumoire et les égoutter dans une passoire ou sur un torchon.

Les poser délicatement sur la crème vous pouvez y ajouter un peu de caramel