

CREME ANGLAISE



Préparation : 5 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 10 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 6 personnes

- 500 ml de lait tempéré - 6 jaunes d'oeufs - 80 g de sucre - 1 gousse de vanille

1. Mettez dans la cuve le lait, le sucre, les 6 jaunes d'oeufs et la gousse de vanille fendue en deux puis lancez le programme EXPERT, 10 minutes/vitesse 4/80°C.

Cook Expert ■

© photos Sandra Mahut

© 2014 Hachette Livre (Marabout)

« Allergies alimentaires ! Cette classification ne tient pas compte des suggestions d'accompagnement ou des astuces, ni de la présence fortuite d'allergènes, ni des allergies croisées possibles entre aliments chez certaines personnes à risque. »