

Crème milanaise

INGREDIENTS pour 6 personnes

- 50 cl de lait
- 30 g de beurre
- 70 g de farine
- 125 g de sucre
- 3 oeufs
- 1 gousse de vanille

PREPARATION

- 1 - Préchauffer le four à 150°C (th.5).
- 2 - Dans une casserole à feu doux, faire fondre le beurre.
- 3 - Puis rajouter le sucre, la farine, la gousse de vanille ainsi que le lait.
- 4 - Mélanger le tout, puis le porter à ébullition.
- 5 - Retirer du feu et laisser reposer en remuant de temps à autre.
- 6 - Dans 2 bols distincts, casser les oeufs en séparant les blancs des jaunes.
- 7 - Monter les blancs d'oeufs en neige à l'aide d'un fouet.
- 8 - Vérifier que le mélange (lait, sucre, farine...) soit bien froid, puis rajouter les jaunes.
- 9 - Mélanger.
- 10 - Ajouter puis mélanger délicatement les blancs montés en neige.
- 11 - Dans une casserole, préparer le caramel.
- 12 - Dans un moule, renverser le caramel puis rajouter la préparation précédente.
- 13 - Dans un grande casserole allant au four, verser de l'eau puis déposer le moule.
- 14 - Enfourner pour une cuisson au bain marie pendant 1 heure.
- 15 - Laisser refroidir puis placer au réfrigérateur.
- 16 - Servir frais