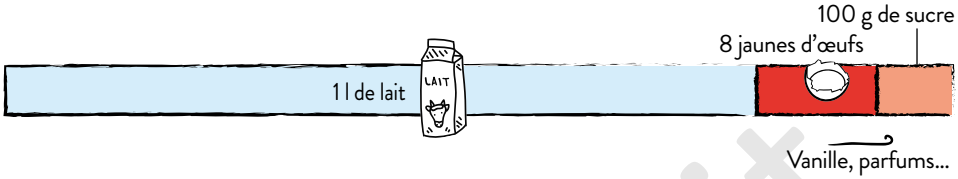


CREME ANGLAISE

Pour 1 litre de lait - recette standard



Pour 1 litre de lait - recette avec du lait en poudre



Technique	Justifications	Avec lait en poudre
1. Dans une terrine, verser progressivement et **battre le sucre avec les jaunes d'œufs**** jusqu'à ce que le mélange soit mousseux, blanchisse et triple de volume (forme le ruban).	Dissolution du sucre dans l'eau de constitution du jaune d'œuf	**1.** Dans une terrine, **mélanger les jaunes d'œufs**, le sucre et le lait en poudre** et battre jusqu'à obtenir un mélange homogène. Le lait en poudre va permettre une recette plus rapide !
2. Faire chauffer le lait		**2. Chauffer l'eau** jusqu'à frémissement
3. Verser progressivement le **lait chaud dans la terrine contenant sucre et œufs**	Eviter une coagulation rapide	**3.** Verser progressivement **l'eau chaude dans la terrine contenant poudre de lait, sucre et œufs**
4. Reverser ce mélange dans une casserole **à feu doux, en tournant sans cesse** (en faisant des 8). **Ne pas faire bouillir !**	Semi-dénaturation contrôlée et progressive des protéines	***4 à 7. Les étapes suivantes sont similaires à celles de la recette traditionnelle***
5. La crème est cuite quand la mousse a disparu et qu'elle nappe la spatule	Eviter la floculation	
6. Verser la crème dans le plat de service refroidi		
7. Refroidir rapidement la crème et maintenir au froid (0-3°C)		

***Les blancs pourront être utilisés en accompagnement : battus en neige, en petits fours...*



CREME ANGLAISE

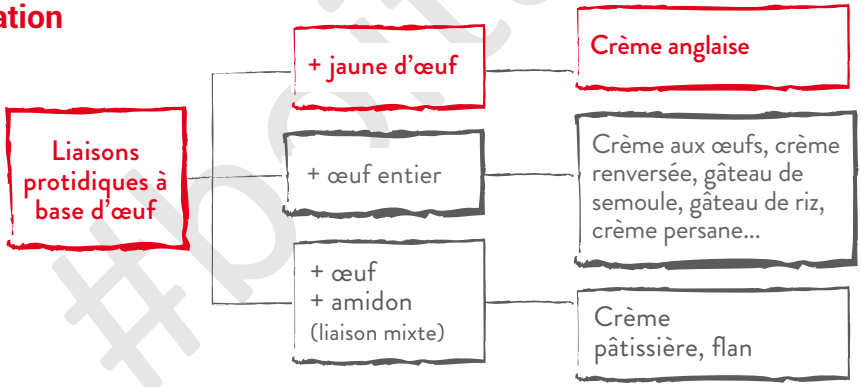
Définition

La crème anglaise est un entremet composé de jaune d'œuf, de sucre et de lait. Dans une liaison au jaune d'œuf, la dénaturation contrôlée des protéines donnera consistance et onctuosité à la préparation. Elle se manifeste par un épaississement correspondant à l'atteinte des structures quaternaires des protéines.

Rappels et conditions de réussite

- Un œuf moyen pèse environ 60 g (30 g de blanc, 20 g de jaune et 5 g de coquille).
- La température de dénaturation du jaune d'œuf se situe entre 64 et 70°C et varie en fonction du liquide, de la teneur en sucre, en alcool…
- Il est important d'utiliser ici **des œufs extra-frais** et de les casser un par un pour vérifier leur fraîcheur.
- Veiller à **ajouter le liquide, non bouillant, progressivement** afin d'éviter une coagulation rapide des protéines de l'œuf.
- Ne pas arrêter la cuisson trop tôt, la crème doit napper la spatule.

Utilisation



#pitalait