

# Crème au beurre

## Ingrédients

- 8 jaunes d'œufs
- 250 g de sucre
- 10 cl d'eau
- 250 g de beurre
- Parfum au choix

## Préparation

- Mélanger le sucre avec l'eau.
- Faire cuire à 121° au petit boulet (se servir d'un thermomètre à sucre).
- Séparer les jaunes et les mettre dans un batteur.
- Dès que le sucre est cuit, verser doucement sur les jaunes à petite vitesse jusqu'à ce que tout soit mélangé.
- Battre, à vitesse maxi, jusqu'à ce que la préparation soit bien froide.
- Incorporer le beurre ramolli.
- Aromatiser au choix.

La crème est prête à être utilisée