

Crème mousseline vanillée

Ingrédients

- ½ litre de lait
- 6 œufs
- 250 g de sucre
- 80 g de farine
- 250 g de beurre (pommade)
- 1 gousse de vanille

Préparation

- Préparer, dans une casserole, le lait avec la vanille coupée dans la longueur.
- Dans un saladier, blanchir, au fouet, le sucre avec les œufs.
- Ajouter la farine et bien mélanger.
- Porter le lait à ébullition.
- Verser sur le mélange tout en fouettant.
- Reverser le tout dans la casserole.
- Cuire à feu vif 5 minutes en remuant pour que ça n'attache pas au fond.
- Ajouter la moitié du beurre coupé en morceaux.
- Mélanger bien avec la spatule.
- Une fois la crème refroidie (température ambiante), ajouter le reste du beurre (pommade) au fouet ou au batteur.
- Réserver jusqu'au moment de s'en servir.