



## Crème à la Vanille

Recette Bruno Passion cuisine du 18/03/2013

### Ingrédients pour 4 à 6 pots :

- > 2 gousses de vanille
- > 40 cl de lait entier
- > 4 jaunes d'oeuf
- > 65 gr de sucre

### Préparation :

Verser le lait dans une casserole. Gratter les gousses de vanille et déposer les graines dans le lait puis les gousses vidées. Faire chauffer le lait jusqu'à ébullition. Retirer alors du feu, couvrir et laisser infuser au moins 15 mn.

Préchauffer le four à 165°C et faire bouillir une casserole d'eau.

Faire blanchir les jaunes avec le sucre en utilisant un fouet électrique. Le mélange doit devenir épais et jaune citron.

Remettre le lait à chauffer, lorsque le lait arrive à ébullition le verser doucement sur le mélange œuf/sucre. Il ne faut surtout pas fouetter la préparation pour la mélanger mais simplement utiliser une spatule et éviter au maximum que le mélange ne devienne mousseux. Filtrer la préparation et laisser reposer 4 à 5 mn puis éliminer la mousse qui s'est formée sur le dessus (qui formerait une croûte à la cuisson). Verser doucement la préparation dans des pots pouvant aller au four.

Placer les pots dans un plat à gratin verser l'eau bouillante afin que les pots soient correctement immergés, couvrir d'un papier aluminium et enfourner 35mn. A la fin de la cuisson, retirer délicatement les pots du plat et mettre au frigo au moins 2h.

### Trucs et Astuces :

Comme d'habitude ne jetez pas les gousses après cuissons. Lavez les, séchez les et placez les dans du sucre, cela fera un excellent sucre vanillé.

Pour les pots, n'hésitez pas à conserver ceux en verre qui contiennent certains desserts industriels.

