

## Crème légère

8 portions

### Matériel nécessaire :

- ❖ cul-de-poule
- ❖ tasse et cuillères à mesurer
- ❖ fouet électrique
- ❖ casserole
- ❖ fouet
- ❖ pellicule plastique

### Ingrédients :

- ❖ 500 ml de lait
- ❖ 100 ml de sucre
- ❖ 6 jaunes d'œufs
- ❖ 60 ml de fécule
- ❖ 10 ml d'extrait de vanille
- ❖ 1 sachet de gélatine (15 ml)
- ❖ 250 ml de crème 35%
- ❖ 30 ml de sucre

### Méthode :

#### **Clarifier les œufs. Garder les blancs pour une autre utilisation. Blanchir les jaunes.**

Verser le lait et 50 ml de sucre dans une casserole et chauffer à feu moyen.

Déposer les jaunes d'œufs et les 50 ml de sucre restants dans un cul-de-poule. Fouetter énergiquement de façon à obtenir un mélange crémeux et pâle.

#### **Cuire la crème**

Ajouter la fécule aux jaunes d'œufs, puis la vanille et la gélatine. Verser le lait chaud sur le mélange et bien mélanger au fouet. Verser aussitôt dans la casserole. Cuire à feu moyen jusqu'à épaississement, en fouettant constamment. Au moment de l'ébullition, cuire 30 secondes et retirer aussitôt du feu. Verser la crème dans un cul-de-poule, couvrir d'une pellicule plastique et laisser refroidir.

**Monter la crème chantilly**

Déposer la crème 35% et le sucre dans un cul-de-poule, fouetter énergiquement jusqu'à ce que la crème soit légèrement ferme.

**Finir la crème**

Incorporer la crème chantilly dans la crème cuite dès que celle-ci est suffisamment tiède.

Réfrigérer.

**Variante :** Vous pouvez parfumer cette crème à l'érable avec 10 ml d'extrait d'érable ou au chocolat avec 30 ml de cacao. Autre option, au citron ou à l'orange, avec 15 ml de jus et 15 ml de zeste.