

Crème anglaise au lait d'amande infusée à froid |

Recette pour 4

Description

Une réalisation simple et efficace qui ne laissera personne indifférent. Attention à vos papilles

L'astuce du chef

Nous connaissons plus souvent les infusions à chaud, qui généralement brusque beaucoup plus le processus et souvent trop longtemps infusé.

Ingrédients

Crème anglaise

- 250 Ml Lait
- 3 Unité(s) Jaune d'œuf
- 50 Gr Sucre
- 0.25 Tasse(s) Amandes entières

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**
- Temps de repos **30 mins**

Mise en place

La veille idéalement, plongez les amandes entière dans votre lait, placez le tout au frigo durant douze à trent six heures. Cela nous permettra de réaliser une infusion à froid qui généralement permet une diffusion des arômes dans les meilleures conditions.

Crème anglaise

Dans une casserole, portez le lait à ébullition (sans les amandes), avec une belle cuillère à soupe de sucre.

Dans un bol, fouettez les jaunes d'œufs et le restant du sucre jusqu'à blanchiment.

En fouettant, incorporez petit à petit le lait bouillant. Reversez le tout dans la casserole puis cuire à feu doux en remuant constamment à la cuillère de bois jusqu'à ce que le mélange nappe le dos de la cuillère. (passez le doigt, la trace, laissée par le doigt, ne doit pas se refermer).

Passez la crème dans un chinois étamine, pour éviter de retrouver des particules (œuf cuit, coquille, amande) dans votre crème.

Sinon, vous réaliserez cette opération après refroidissement.

Refroidir la crème rapidement sur de la glace idéalement.

Bon appétit!