



Recettes:

Crème Anglaise et Appareil pour glace Vanille

La crème Anglaise est une crème de base utilisée comme accompagnement de biscuits, gâteaux secs ou autres gâteaux et aussi pour faire une île flottante ou des œufs à la neige.

Elle sert également de base pour confectionner l'appareil pour faire la glace.

Recettes de la crème Anglaise :

La crème Anglaise est délicate à réussir car lorsque on la cuit elle ne doit pas cuire trop ni trop peu ; si elle cuit trop elle tourne, si elle ne cuit pas assez elle est trop liquide. Sa température maximum de cuisson est de 85°.



Recette traditionnelle (préparation 10mn, cuisson 45mn):

Ingrédients pour 6 personnes :

- + 1 litre de lait entier
- + 8 jaunes d'œufs
- + 150g de sucre
- + 2 gousses de vanille

Préparation :

- + Verser le lait dans une casserole
- + Fendre les gousses en deux, grattez les grains et les mettre dans le lait, mettre également les gousses et faire bouillir le lait.
- + Dans un cul de poule (bol mélangeur) mettre les 8 jaunes d'œufs et le sucre.
- + Blanchir les œufs en fouettant énergiquement jusqu'à ce que le mélange devienne blanc et mousseux.
- + Enlever les gousses de vanille du lait et le verser lentement en mélangeant le lait dans les œufs. Battre légèrement au fouet le mélange, une écume se forme.
- + Versez la préparation dans une casserole.

- ✚ Faire cuire la crème à feu doux en remuant constamment avec une cuillère en bois jusqu'à ce que la température atteigne 85° (si on n'a pas de thermomètre, lorsque la crème nappe la cuillère).
- ✚ Laisser refroidir avant de mettre au réfrigérateur.

Recette plus facile à réussir et plus économique :

Ingrédients pour 6 personnes :

- ❖ 1 litre de lait entier
- ❖ 4 jaunes d'œufs
- ❖ 150g de sucre
- ❖ 2 cuillères à café de fécule (Maïzena)
- ❖ 2 gousses de vanilles

Préparation :

- ❖ Comme dans la recette précédente, Faire bouillir le lait avec la vanille
- ❖ Dans un bol mélangez les jaunes et le sucre et faire blanchir
- ❖ Ajoutez la fécule et mélangez
- ❖ Versez doucement sur la préparation le lait en mélangeant régulièrement
- ❖ Versez le tout dans une casserole et faire cuire à feu doux en remuant constamment avec une cuillère en bois jusqu'au premier bouillon.
- ❖ Laissez refroidir.

Appareil de base pour glace vanille :

Le mélange (appareil) pour faire une glace vanille est une base qui peut servir pour toutes les glaces, il suffit de faire la crème Anglaise sans vanille ou avec peu de vanille. On utilisera ensuite le parfum de son choix (noisettes, chocolat, café...) que l'on incorporera plus tard.

Ingrédients (pour 1,5l de glace vanille) :

- 1 litre de crème Anglaise (avec vanille)
- 50cl de crème liquide entière (minimum 30%)
- 100g de sucre

Préparation :

- Versez le sucre et la crème Anglaise dans un bol et mélangez (si la crème Anglaise n'a pas ou peu de vanille ouvrez 2 gousses et grattez les grains dans le mélange)
- Prenez un autre bol que vous posez sur un lit de glaçons, versez y la crème liquide entière et avec un batteur montez la crème comme pour une Chantilly.
- Incorporez cette crème à la crème Anglaise et mélangez bien pour obtenir un mélange homogène et onctueux.
- Mettre au réfrigérateur.



Pour faire la glace on versera cet appareil dans une sorbetière ou mieux dans une turbine à glace et on turbinera. La glace sera ensuite entreposée dans un congélateur pour qu'elle prenne à cœur.

Il n'est pas indispensable de monter la crème comme une Chantilly mais cette façon de procéder permet d'obtenir une glace plus aérée et plus onctueuse.

Si on ne veut pas faire la crème Anglaise on peut tout aussi bien utiliser de la crème Anglaise vendue en brique. On incorporera dedans les grains de deux gousses de vanille ou des noisettes en poudre ou tout autre parfum selon ses goûts et on procédera comme indiqué plus haut.

Les glaces ainsi obtenues sont d'un goût incomparable. Comme elles ne contiennent pas de produits stabilisants elles sont plus fermes à la sortie de congélateur et leur temps de réchauffement pour pouvoir les servir est un peu plus long.