CREME ANGLAISE

CARACTERISTIQUES

Crème de couleur jaune, semi-liquide, épaissie par une coagulation progressive des jaunes d'œufs, menée lentement jusqu'à une température de 85°c en remuant sur un feu doux.

PROPORTIONS

Lait	1 litre
Sucre	250g
Jaunes d'œufs	8 à 10 pièces
Parfum	

TECHNIQUE

-Faire bouillir le lait avec le parfum. Dans un récipient, mélanger et travailler les jaunes d'œufs et le sucre à l'aide d'une spatule en bois jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Verser le lait petit à petit en remuant bien, remettre le tout dans la casserole ayant servi à faire bouillir le lait et cuire à feu doux, remuer constamment avec la spatule en la passant partout sur le fond de la casserole pour empêcher la coagulation anticipé d'une partie des jaunes d'œufs .

-Sous l'action de la chaleur, les jaunes d'œufs prennent de la consistance et provoquent l'épaississement de la crème.

UTILISATION

-Cette crème peut se parfumer à volonté avec de la vanille, de café, de chocolat…

-On l'emploie nature comme en sauce d'accompagnement de certains desserts : œufs à la neige, génoise, puddings divers, gâteaux de riz etc…

-Additionnée à du beurre travaillé en pommade, on obtient une très bonne crème au beurre.

-Collée à la gélatine (préalablement trempée à l'eau froide) et l'addition d'un certain volume de crème fouettée, elle servira à la préparation de nombreux desserts : bavarois, charlottes, riz impératrice, puddings, diplomates etc…

-Sert de base à la fabrication des ¨glaces aux œufs¨

REMARQUES

-Afin d'éviter au lait de ¨tourner¨, ne jamais incorporer ni liqueur, ni alcool, ni jus de citron ou d'orange. Une crème pas assez cuite reste ¨maigre¨ et liquide.

- La crème anglaise ne doit pas bouillir car les jaunes d'œufs se dissocieraient de la crème

-On peut essayer de reprendre une crème un peu trop cuite en la fouettant vigoureusement et en la passant à travers une étamine.

APPLICATION PRATIQUE

OEUFS À LA NEIGE

DENREES POUR 8 COUVERTS

Meringue	- sucre semoule : 200g	- œufs :(4 jaunes) 80g
- œufs : (8 blancs) 260g	**Crème anglaise**	- sucre semoule :100 à125g
- sel fin : PM	- lait : 50CL	- **vanille gousse** 1/2

TECHNIQUE DE REALISATION

1. Confectionner la meringue ordinaire - 10 min

• Réunir dans un bassin très propre les blancs et une pincée de sel. Casser les blancs à l'aide d'un fouet, puis les monter. Les serrer avec le tiers du poids en sucre dès qu'ils sont aux 9/10ème du montage.

• Arrêter de fouetter et incorporer très délicatement le reste du sucre à l'aide d'une petite écumoire.

2. Cuire la meringue ordinaire - 15 min

• Faire bouillir le lait légèrement sucré. Façonner la meringue en forme d'œuf à l'aide de 2 cuillères.

• Pocher dans le lait frémissant durant 1 min.

• Retourner les œufs à la neige et terminer la cuisson durant 1 min également.

• Egoutter et réserver dans une plaque munie d'un papier absorbant (les œufs à la neige peuvent être pochés dans de l'eau).

3. Réaliser la crème anglaise - 15 min

• Récupérer le lait ayant servi à la cuisson des œufs à la neige, le passer au chinois étamine.

• Compléter la quantité nécessaire de lait pour compenser l'évaporation. Refaire bouillir le lait dans une russe, ajouter une demi-gousse de vanille fendue en deux, laisser infuser. Clarifier les œufs.

• Blanchir les jaunes d'œufs et le sucre dans une calotte en inox en remuant à l'aide d'une spatule.

• Verser progressivement une partie du lait sur les jaunes blanchis, mélanger.

• Remettre dans la russe et cuire la crème. Placer la russe sur un feu doux en remuant sans discontinuer jusqu'à ce que la crème anglaise nappe la spatule.

• Passer la crème au chinois étamine et la refroidir le plus rapidement possible en la vannant fréquemment.

REMARQUE : *En aucun cas, la crème ne doit bouillir, la crème anglaise ainsi préparée doit être conservée à + 3 °C et utilisée de préférence dans la journée.*

4. Dresser les œufs à la neige - 5 min

• Emplir à moitié de sa hauteur une grande vasque avec la crème anglaise.

• Disposer délicatement les œufs à la neige en rosace.

• Servir la vasque posée sur un plat recouvert d'un papier dentelle.