

RÉALISER UNE CRÈME ANGLAISE (CUISSON SOUS-VIDE)

MATÉRIEL

- Bac gastronome moyen (refroidissement)
- Calotte inox
- Four vapeur
- Machine sous vide à cloche
- Mixeur plongeant
- Pichet
- Poche sous-vide spéciale cuisson

INGRÉDIENTS

Pour 750 g de masse

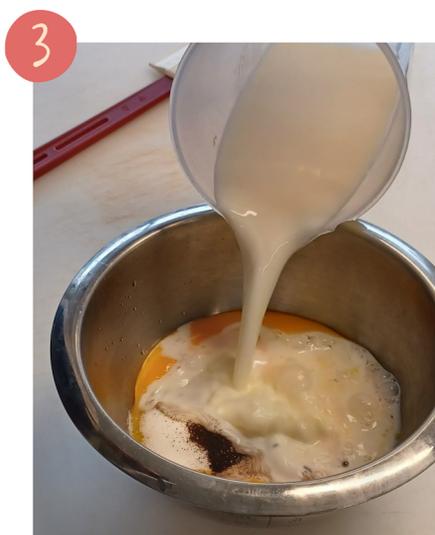
- 500 g Lait entier
- 120 g Œuf (jaune)
- 125 g Sucre semoule
- ½ P Vanille gousse



1 Préchauffer un four mixte ou un bain-marie à une température comprise entre 80 et 84 °C.



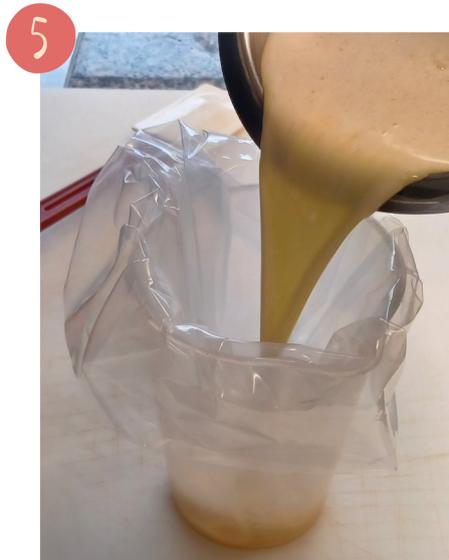
2 Préparer les ingrédients dans une calotte en inox. Fendre et gratter la gousse de vanille.



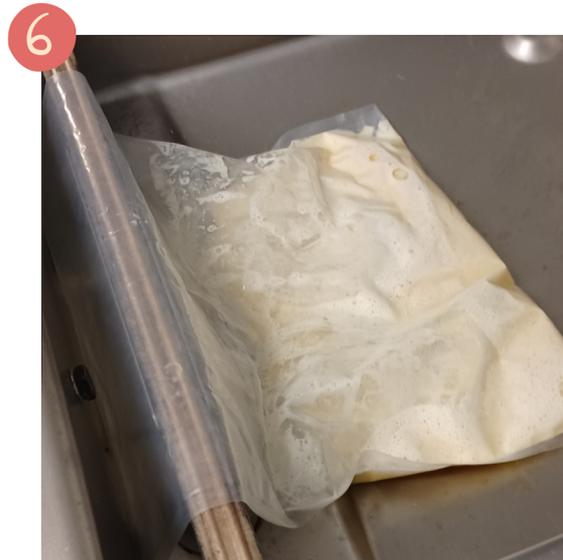
3 Verser le lait froid.



4 À l'aide d'un mixeur plongeant, mixer le lait, les jaunes d'œufs, le sucre et les grains de vanille.



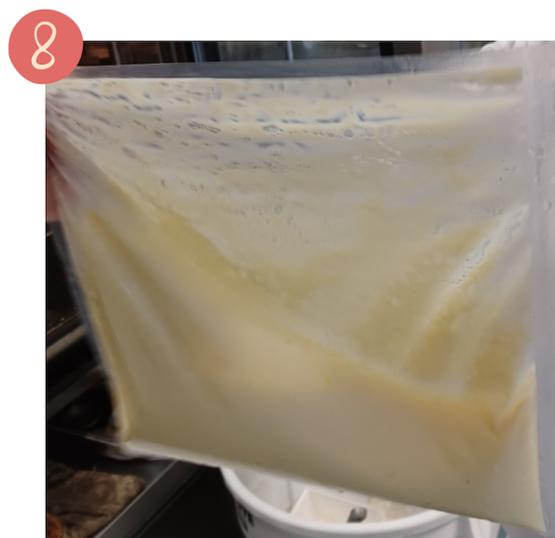
Retrousser un sac de cuisson sous-vide et le déposer sur un pichet. Verser le liquide dans le sac de cuisson sous-vide et ajouter la gousse de vanille fendue et grattée.



Retirer l'air du sac et le sceller dans une machine sous vide à cloche.



Enfourner le sac dans le four mixte (sur une grille à pâtisserie) ou le plonger dans le bain-marie. Laisser cuire pendant 18 minutes.



À mi-cuisson, secouer le sac pour homogénéiser le liquide, puis le déposer à nouveau pour la deuxième partie de cuisson.



À la fin de la cuisson, refroidir aussitôt le sac en le plongeant dans un bain d'eau glacée ou en le plaçant en cellule de refroidissement, pour qu'il atteigne rapidement 4 °C.



MES NOTES