

Panettone et crème anglaise



Ingrédients

- 1/4 litre de lait
- 2 jaunes d'œufs
- 25 (à 50g) de sucre selon le goût
- 1/2 gousse de vanille (ou 1 sachet sucre vanillé)
- 1 pincée de sel

- 1 panettone



Préparation de la crème anglaise

- Dans une casserole, faire chauffer le lait avec la vanille fendue en 2 (ou le sucre vanillé) et la pincée de sel
- Pendant ce temps, dans un saladier (ou le bol du robot), battre vigoureusement les jaunes d'œufs avec le sucre au fouet jusqu'à les faire blanchir
- Verser peu à peu le lait bouillant sur la préparation sans cesser de mélanger à la cuillère en bois. Reverser le tout dans la casserole
- Remettre la casserole sur la plaque chaude (th 5/6) en mélangeant doucement et régulièrement à la cuillère en bois

ATTENTION : ne pas laisser bouillir car la crème tournerait (les œufs coagulent). Bien surveiller la cuisson: quand la crème est prête cela correspond au moment où la mousse disparaît; on constate que la crème épaissit et "enrobe" la cuillère. Un signe clair : tremper la spatule dans la crème puis passer le doigt sur la spatule, le trait du doigt est net !

- Filtrer à la passoire puis laisser refroidir en mélangeant de temps en temps pour éviter la formation d'une croûte.



Vous pouvez varier les arômes, par exemple ajouter un peu de rhum de cuisine.



A servir avec un panettone aux fruits secs ou au chocolat accompagné d'un vin chaud épicé d'un jus de pomme épicé ou d'un chocolat chaud.

