



Bienvenue en Haut Agenais Périgord



Crème douceur

Recette pour 4 à 6 personnes

Ingrédients :

1 l de lait entier
6 jaunes d'œuf
200 g de sucre

1 gousse de vanille
Cuisson 15 mn.
Préparation 5 mn.

La Recette :

Faire bouillir le lait avec la gousse de vanille fendue et couvrir pour laisser infuser hors du feu. Retirer la gousse de vanille après avoir gratté les graines. À part, battre jaunes et sucre. Incorporer le mélange au lait tout en remuant sur le feu. Dès que la crème s'épaissit et nappe la cuillère, retirer du feu. Verser dans un saladier et couvrir d'un film alimentaire. Ensuite placer la crème douce au réfrigérateur 1 heure avant de déguster.

Les conseils de Claudine

Elle déteste les gros bouillons et le grand feu.

La Recette de
Claudine

Dessert du Haut agenais Périgord

