

Crème anglaise

Ingrédients :

- 5 jaunes d'œufs
- 1/2 l de lait
- 60g de sucre vanillé

Mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre ; ajouter le lait puis transvaser dans une casserole Tefal. Remuer sans cesse pendant 20 min à feux doux. Refroidir rapidement.

Accord met et vin :

*La crème anglaise peut accompagner diverses pâtisseries et par conséquent l'accord se fera plutôt avec le gâteau.
Cependant un Coteaux du Layon ou un Sauternes ou encore un Muscat-de-Mireval iront très bien.*