

CRÈME ANGLAISE



INGÉDIENTS

- Lait d'amande 400g
ou de Soja
- Jaune d'Œufs 80g
- Sucre de fleur de coco 15g
- Gousse de vanille 1/2

Infusez la vanille dans le lait d'amande ou de soja à couvert pendant 20'. Pendant ce temps, mélangez le sucre de coco avec les jaunes d'œufs.

Retirez et grattez la 1/2 gousse de vanille, portez à ébullition le liquide et le verser sur le mélange jaunes, sucre.

Remettez le tout dans la casserole et cuire à 84°C, sans cesser de remuer. Débarrassez la crème Anglaise dans un récipient propre et la mettre à refroidir.

Servir avec une part de **L'Extra Moelleux Chocolat**.

Bon Appétit.....