

Recette

Sucré



Petites tasses de crème parfumées à la Vanille **LAVANY** et aux framboises

Recette de Alain ROUX - RELAIS DESSERT

Ingrédients pour 12 Tasses à Café

8 jaunes d'œufs
80 g de sucre semoule
50 cl de crème épaisse
10 cl de lait
1 gousse de Vanille **LAVANY** *
24 framboises

PRÉPARATION

Préchauffez le four à 95° C.

Répartissez les framboises dans le fond des tasses.

Mélangez les jaunes et le sucre

Faites bouillir la crème avec le lait et infuser la gousse de Vanille **LAVANY**.

Fendez la gousse de Vanille **LAVANY** et grattez-la afin de récupérer les grains à l'aide du dos d'un petit couteau, incorporez-la au mélange "jaunes-sucre" et versez la crème bouillante.

A l'aide d'une spatule, mélangez délicatement sans cesser de remuer.

Chinoiser la crème et répartissez-la dans les tasses.

Disposez-les dans le lèchefrite du four et versez 1 cm d'eau dans la plaque afin de faire un bain-marie.

Cuisez 60mn environ; la crème doit être légèrement tremblante.

Laissez refroidir à température ambiante et réservez au réfrigérateur au moins 2 heures avant de déguster.

* À Noter :

Une fois utilisée, la gousse de Vanille **LAVANY** peut être rincée à l'eau froide, bien épongée et mise dans votre sucrier, ce qui parfumerait à merveille votre sucre d'une senteur de Vanille...



Vanille **LAVANY**

14, rue Alan Turing - 81000 ALBI - France

Tél.: +33-05 63 47 77 68

contact@vanillelavany.com - <https://vanillelavany.com>

SARL LALINE SAVEURS - FR20 44449836400033

