

Crème à la vanille¹



Stérilisation 1h15 à 100°

Ingrédients pour 10/12 weck "Kouglof" de 280 ml

- 1,5 litre de lait entier (UHT ½ écrémé si stérilisation)
- 16 jaunes d'œufs
- 2 gousses de vanille ou 1 cuillère à soupe d'extrait de vanille
- 300 grammes de sucre

Matériel

- 10/12 weck "Kouglof" 280 ml si stérilisation
- 1 sauteuse de grande taille
- 1 cul de poule
- 1 chinois
- 1 louche
- 1 fouet
- Papier sulfurisé

Préparation

- Faire bouillir le lait dans la sauteuse.
- Ajouter les 2 gousses de vanille fendue en deux dans le sens de la longueur.
- Dans un cul de poule, mettre 300 grammes de sucre.
- Séparer les jaunes des blancs d'œufs.
- Réunir les jaunes et le sucre.
- Mélanger le tout avec le fouet.
- Verser sur ce mélange le lait bouillant en mélangeant constamment.
- Passer la crème au chinois.
- Retirer la mousse qui s'est formée à la surface, avec une cuillère ou un papier de soie.
- Remplir délicatement les pots.
- S'il en reste, retirer la mousse qui a pu se former à la surface de la crème.
- Essuyer le pourtour des moules kouglof avant de les enfourner.
- Recouvrir le lèche-frite d'un papier sulfurisé pour éviter les éclaboussures, dans les pots, de l'eau de cuisson au moment de l'ébullition.
- Mettre les moules dans le lèche-frite.
- Verser de l'eau bouillante à mi-hauteur dans le lèche-frite.
- Dès que l'eau commence à frémir, régler le four sur 200°.
- Couvrir les crèmes avec une plaque à pâtisserie, ainsi la surface des crèmes restera nette et sans coloration.
- Cuire pendant environ 25 minutes en surveillant la cuisson : au terme de la cuisson, la crème doit être tremblotante lorsqu'on remue légèrement le pot.
- Retirer les pots du four quand ils ont refroidis.
- Vérifier la netteté des bords des moules, les essuyer si besoin, mettre le couvercle et le joint et procéder au traitement thermique à 100° pendant 1h00.

✓ *Utiliser les blancs pour faire des meringues. 16 blancs d'œufs = ½ litre de blancs.*

