

## Crème anglaise aux framboises



Dessert **Facile**

**Pour** : 6 personnes

**Préparation** : 15 mn

**Repos** : 2 h

**Cuisson** : 15 mn

*La douceur des framboises apportera à votre crème anglaise une saveur incomparable !*

### Ingrédients

- framboises
- 100 g de sucre
- 0,5 litre de lait
- 1 paquet de sucre vanillé
- 6 jaunes d'oeufs

### Préparation

- 1 Mélangez le sucre, le sucre vanillé et les jaunes d'oeufs jusqu'à ce que le mélange blanchisse, mousse et double de volume.
- 2 Portez le lait à ébullition et versez celui-ci dans la crème tout en remuant. Transvasez la crème dans une casserole et faites-la épaissir sur feu doux sans atteindre l'ébullition. Lorsque la crème nappe la cuillère, elle est prête.
- 3 Disposez les framboises dans des ramequins et versez la crème par-dessus. Laissez refroidir puis mettez les ramequins dans le réfrigérateur jusqu'au moment de servir. Bon appétit !

Proposé par



#### **lesbonsrestaurants**

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

