

**Auteur:** Effilee

**Durée de préparation:** 1 hour 40 minutes

**Temps de cuisson:** 20 minutes



## Ingredients

6 jaunes d'œuf

90 g de sucre

La pulpe d'une demie gousse de vanille

200 g de crème

200 g de lait

## Préparation

La méthode est issue du merveilleux livre de cuisine sous vide « Under Pressure » du célèbre cuisinier américain Thomas Keller, un ouvrage vivement recommandé.

Mélanger tous les ingrédients, passer au tamis fin et sceller de manière à ce qu'il reste le moins d'air possible dans le sachet. Plonger au bain sous vide et réduire immédiatement la température à 82 degrés. Faire cuire 20 minutes.

Sortir et laisser reposer un peu. Les composants se seront peut-être un peu séparés, il est possible d'y remédier facilement en tirant et en secouant le sachet avec précaution. Ensuite faire refroidir dans l'eau glacée.

La crème est maintenant pasteurisée et peut être conservée pendant une à deux semaines dans le sachet fermé. Congeler si possible immédiatement avant de consommer dans la sorbetière.

Cette recette, extraite du numéro de novembre/décembre 2010, a été mise aimablement à notre disposition par EFFILEE.

Photo : © photocrew / Fotolia.com