 **Crème Anglaise**

**- 1 litre de lait
-  6 jaunes d'**[**œufs**](http://recettes.de/oeufs) **- 180 g de sucre vanillé maison
- 1 càs rase de Maïzena
- 1 bâton de vanille
et si vous voulez une crème pralinée
- 150 g de** [**croustillant praliné**](https://croquantfondantgourmand.com/comptoir-des-patissiers/)

**Verser un peu d'eau dans la casserole pour mouiller le fond et bien égoutter.** Cela évitera que le lait attache au fond du récipient.
Verser le lait avec la gousse de vanille fendue en 2. Porter à ébullition.
Pendant ce temps, battre les jaunes d'œufs avec le sucre et la Maïzena.
Verser le lait bouillant sur les œufs en remuant à la spatule.
Vider le tout dans la casserole et remettre à feu doux sans cesser de remuer.
Lorsque la crème "[**nappe**](https://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/)" la cuillère, retirer du feu et verser dans un saladier à travers un tamis si la crème n'est pas très lisse.
Parfumer éventuellement à ce moment avec l'alcool de votre choix.
Vous pouvez aussi obtenir une crème pralinée en ajoutant le croustillant praliné en fin de cuisson. Bien mélanger.
Laisser refroidir en "filmant" à même la crème.
Réserver la crème couverte au réfrigérateur. Bien remuer avant de la servir.

**Crème anglaise au TM**
**- 500 g de lait
- 6 jaunes d'œufs
- 70 g de sucre semoule
- 1 sachet de sucre vanillé
et si vous voulez une crème pralinée
- 100 g de** [**croustillant praliné**](https://croquantfondantgourmand.com/comptoir-des-patissiers/)

Mettre tous les ingrédients dans le bol et régler **7 min à 90°, en vitesse 4.**
C'est à ce moment que vous pouvez ajouter le croustillant praliné si vous voulez une crème anglaise pralinée.
Si la crème vous paraît grumeleuse, régler **15 à 20 secondes en vitesse 9**, **sans chauffer**.
Et c'est fini.