

Recette four LG DuoChef : Petites crèmes à la vanille



Ingrédients :

- 25 cl de lait
- 25 cl de crème fleurette
- 1 gousse de vanille
- 4 jaunes d'œufs
- 125 g de sucre

Préparation :

Versez le lait et la crème dans une casserole, grattez la gousse de vanille au dessus de la casserole de manière à faire tomber les petites graines, ajoutez la gousse et portez le tout à ébullition. Une fois l'ébullition atteinte, retirez du feu et laissez tiédir. Retirez alors la gousse de vanille.

Versez les jaunes et le sucre dans le bol d'un batteur et battez jusqu'à obtenir un mélange bien mousseux. Versez ensuite le premier mélange en battant doucement en même temps.

Versez le contenu du bol dans des petits ramequins.

Versez 30cl d'eau dans le plat vapeur. Placez l'assiette vapeur par-dessus, posez vos ramequins sur le plat et recouvrez avec la cloche.

Placez le SteamChef au milieu du plat en verre, fermez le four.

Appuyez sur la touche SteamChef, puis tournez la molette de sélection jusqu'à la position SC2 tournez la molette poids/cuisson jusqu'à 0,6kg, appuyez sur départ (la cuisson dure une petite vingtaine de minutes). Une fois la cuisson terminée laissez les crèmes sous la cloche jusqu'à ce que les crèmes soient refroidies.

Si vous utilisez un four classique, préchauffez votre four en position tournante à 180° et enfournez vos petites crèmes posées dans un plat contenant un fond d'eau (au bain-marie).

Laissez-les ensuite refroidir dans le four éteint, porte ouverte.

Cette recette a été réalisée avec le four Duo Chef LG et permet d'utiliser une fonction particulièrement intéressante la cuisson SteamChef. Cette cuisson vapeur qui permet ici réaliser des petites crèmes qui ne vont pas se dessécher pendant la cuisson