

Ricette a quadretti

Crema inglese



Per la prima volta mi sono cimentata nella preparazione della **crema inglese**.

Pur essendo un **classico della cucina**, devo ammettere che non l'avevo mai sperimentata e mi sono finalmente decisa perchè mi serviva una salsina di accompagnamento per il **fondant au chocolat**.

La ricetta è di **Simone Rugiati** e si sposa perfettamente in abbinamento con dolci piuttosto amari. Se invece va servita come dolce al cucchiaio con qualche biscottino (tipo lingua di gatto o savoiardi) toglierei un pochino di zucchero dalle dosi. Ma io non faccio molto testo perchè non amo i dolci troppo zuccherosi!

N. porzioni: 8

Tempo: 30 min

Ingredienti

- 250 ml panna fresca
- 250 ml latte intero fresco
- 6 tuorli
- 125 gr zucchero
- 1/2 cucchiaino amido di mais
- 1 baccello di vaniglia

Istruzioni

1. Riscaldare la panna con il latte e mettere in infusione il baccello di vaniglia svuotato dai semi.
2. Sbattere i tuorli con lo zucchero e i semini di vaniglia fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.
3. Aggiungere l'amido di mais e stemperare con un pochino di composto liquido.
4. Spostare la ciotola su un bagnomaria e versarvi il latte e la panna filtrati quindi far cuocere per 20 minuti girando sempre con la frusta.
5. Far raffreddare su una ciotola con ghiaccio.

Note

Se la salsa viene servita come accompagnamento, consiglio di scaldarla qualche secondo al microonde prima di servirla.