



Sauce à la vanille

Recette de V-ZUG SA



Préparation	10 min
Temps de cuisson	30 min
Portions	4
Appareil	CombairSteamer V6000 à partir de 2021

préparée avec Vacuisine

Sauce vanille

- 150 ml de crème
- 150 ml de lait
- 1 œuf
- 1 jaune d'œuf
- 1 cc de fécule de maïs
- 50 g de sucre
- ½ cc de pulpe de vanille

Sauce vanille

Bien mélanger tous les ingrédients dans un verre doseur, en remplir un sachet de mise sous vide. Mettre le sachet sous vide conformément aux instructions d'utilisation et cuire à la vapeur avec Vacuisine à 84 °C sur une plaque en acier inox perforée pendant 30 minutes.

Bien secouer le sachet après cuisson. Servir la sauce chaude ou froide.

Etapes de cuisson

Vacuisine 84 °C pendant 30 min

Accessoires

- Sachets de mise sous vide
- Plaque en acier inox perforée

