Sauce à la vanille

Recette de V-ZUG SA



préparée avec Vacuisine

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

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

Informations complémentaires

Créée le	26.01.2022