

La Crème Anglaise à la vanille Bourbon

PRÉSIDENT PROFESSIONNEL



« Surprenez avec des accords sucrés-salés »



ACCOMPAGNE LES CHEFS DE L'ÉCOLE AUX ÉTOILES



Édito

La crème anglaise, délicieuse préparation à base de jaunes d'œufs, de sucre et de lait est un grand classique de la pâtisserie française.

Souvent utilisée pour accompagner l'île flottante ou l'incontournable moelleux au chocolat, la crème anglaise est, aujourd'hui encore, un ingrédient exclusivement réservé aux desserts.

Président Professionnel souhaite donner un nouveau souffle à ce grand classique en vous faisant découvrir de nouveaux usages.

C'est grâce aux qualités organoleptiques supérieures de sa crème anglaise à la vanille Bourbon que Président Professionnel a inventé des recettes originales et modernes.

De l'entrée au dessert, laissez-vous transporter par des accords sucrés-salés délicieusement surprenants !



- Une texture lisse et onctueuse pour un nappant parfait.
- Une recette de grande qualité avec des jaunes d'œufs et des grains de vanille pour plus d'authenticité.
- Prête à l'emploi pour une infinité d'usages.



Sommaire

LES ENTRÉES

Poêlée de gambas et écume de crème anglaise au piment d'Espelette	5
Risotto vanillé et ses petits légumes de saison	7
Mille-feuille de rillettes de saumon à la vanille	9

LES PLATS

Gâteau de patates douces vanillé et magret de canard	11
Saint-Jacques et infusion de crème anglaise à la vanille et anis	13
Filet de lieu noir et mousse de crème anglaise aux poivrons confits	15

LES DESSERTS

Crème anglaise infusée au thé noir et gâteau de carottes	17
Moelleux au chocolat cœur coulant de crème anglaise	19
Café gourmand	21



LE PLUS PRODUIT

Véritable exhausteur de goût, la crème anglaise apporte une touche d'originalité à vos plats !

Poêlée de gambas

et écume de crème anglaise au piment d'Espelette



Préparation : 20 min

Cuisson : 2 min

Difficulté : moyenne

INGRÉDIENTS

pour 6 personnes

- 1L de crème anglaise à la vanille Bourbon Président Professionnel
- 5g de piment d'Espelette
- 35 gambas
- 600g de riz noir
- Légumes de saison
- 30g de beurre
- Sel, poivre

PROGRESSION

L'ÉCUME

- Mélanger la crème anglaise et le piment d'Espelette jusqu'à ce que l'appareil soit homogène. Assaisonner. Réserver au froid positif.

LA GARNITURE

- Cuire le riz noir, puis blanchir les légumes de saison.

LE DRESSAGE

- Disposer le riz et les légumes de saison à votre convenance.
- Saisir les gambas rapidement au beurre. Les arroser pour une cuisson dorée, puis les dresser.
- Mixer l'appareil de crème anglaise avec un batteur à tête plongeante.
- Dresser aussitôt l'écume.

ASTUCE DU CHEF

JOUEZ AVEC LA TEXTURE

- Ajoutez 2 g d'agar-agar, pour permettre une meilleure liaison entre l'eau et la matière grasse et ainsi obtenir une texture plus aérée.
- Montez la crème anglaise au siphon pour une texture plus onctueuse.



LE PLUS PRODUIT

La cuisson de la crème anglaise vous permet d'obtenir un plat à la texture plus onctueuse et gourmande.

Risotto vanillé

et ses petits légumes de saison



Préparation : 10 min

Cuisson : 30 min

Difficulté : facile

INGRÉDIENTS

pour 6 personnes

- 350g de riz Arborio
- 10g de beurre
- 1L de bouillon de légumes
- 0,5L de crème anglaise à la vanille Bourbon Président Professionnel
- 1 kg de carottes
- 20g de beurre
- 10g de sucre
- Eau

PROGRESSION

LE RISOTTO

- Porter le bouillon de légumes à ébullition, nacer le riz au beurre, mouiller à hauteur régulièrement jusqu'à ce que le riz soit *al dente*.
- Finir la cuisson avec la crème anglaise.
- Ajuster la quantité de crème anglaise ou d'eau selon la texture souhaitée.

L'ACCOMPAGNEMENT

- Dans une sauteuse, glacer les carottes dans un mélange beurre, sucre et eau puis recouvrir d'un papier cuisson fendu afin que la vapeur puisse s'échapper.

LE DRESSAGE

- Disposer les ingrédients selon votre inspiration.

ASTUCE DU CHEF

VERSION DESSERT

· Vous pouvez également cuire le riz façon riz au lait avec $\frac{3}{4}$ de lait pour $\frac{1}{4}$ de crème anglaise, pour obtenir un dessert original grâce aux carottes cuites dans un sirop de jus d'orange.



LE PLUS PRODUIT

Par sa texture généreuse, la crème anglaise est le liant parfait pour vos rillettes de poisson.

Mille-feuille de rillettes de saumon à la vanille



Préparation : 20 min

Cuisson : 5 min

Difficulté : facile

INGRÉDIENTS

pour 6 personnes

- 200g de betteraves (chiogga, golden, albina)
- Huile d'olive
- Vinaigre de Xérès
- Poivre Timut
- 400g de saumon cru
- 100ml de crème anglaise à la vanille Bourbon Président Professionnel
- Quelques feuilles de coriandre

PROGRESSION

LES BETTERAVES

- À l'aide d'une mandoline, couper de fines tranches de betterave, les faire mariner 2h dans un mélange huile d'olive, vinaigre de Xérès, sel et poivre de Timut.

LES RILLETES DE SAUMON

- Cuire le saumon poché dans une casserole.
- Absorber l'eau de cuisson grâce à du papier absorbant.
- Émietter le saumon et le mélanger à la crème anglaise afin d'obtenir une texture crémeuse et bien liée, ajouter la coriandre ciselée.
- Réserver les rillettes au froid.

LE DRESSAGE

- Dresser en alternant une strate de betterave et une strate de rillettes de saumon.
- Pour plus de croquant, superposer 2 tranches de betterave à chaque fois.

ASTUCE DU CHEF

POUR LES NOMBREUX COUVERTS

- Utiliser du thon pour remplacer le saumon et de la betterave précuite pour gagner du temps.
- La cuisson du poisson peut également se faire au four vapeur.



LE PLUS PRODUIT

La crème anglaise est l'ingrédient solution qui fait gagner du temps. Vous n'avez plus besoin d'ajouter de lait ou d'œufs. Un vrai plus pour les nombreux couverts !

Gâteau de patates douces vanillé et magret de canard



Préparation : 20 min

Cuisson : 50 min

Difficulté : facile

INGRÉDIENTS

pour 6 personnes

- 2 magrets de canard
- 500g de patates douces
- 50 g de farine
- 100g de beurre
- 100ml de crème anglaise à la vanille Bourbon Président Professionnel

PROGRESSION

LE GÂTEAU DE PATATES DOUCES

- Cuire les patates douces en robe des champs au four 1h à 200°C.
- Écraser les patates douces et les mélanger avec la farine, le beurre et la crème anglaise.
- Cuire 40 min à 180°C.

LES MAGRETS DE CANARD

- Marquer le magret à la poêle en commençant par le côté gras préalablement quadrillé et le terminer au four pour une meilleure cuisson.

LE DRESSAGE

- Le gâteau de patates douces peut être imaginé sous plusieurs formes.

ASTUCE DU CHEF

AUTRE VERSION DE LA RECETTE

Remplacez la patate douce par du butternut, et ajoutez un trait de rhum pour apporter un côté plus exotique.



LE PLUS PRODUIT

La crème anglaise étant un vrai support d'arôme, elle sublime le goût de l'anis pour un subtil équilibre des saveurs.

Saint-Jacques et infusion de crème anglaise à la vanille et anis



Préparation : 20 min

Cuisson : 1h

Difficulté : facile

INGRÉDIENTS

pour 6 personnes

- 35 Saint-Jacques ou pétoncles (selon la saison)
- Beurre
- Sel, poivre
- 200ml de crème anglaise à la vanille Bourbon Président Professionnel
- 600g de nouilles chinoises
- 1 chou romanesco
- 1 étoile de badiane

PROGRESSION

L'INFUSION

- Chauffer quelques minutes la crème anglaise dans une casserole avec une étoile de badiane.
- Laisser infuser à température ambiante 1h.

L'ACCOMPAGNEMENT

- Blanchir quelques sommités de chou romanesco.
- Cuire les nouilles chinoises jusqu'à texture souhaitée.
- Poêler les Saint-Jacques au beurre noisette 2 minutes par face afin que l'intérieur reste translucide.

LA SAUCE DE CRÈME ANGLAISE

- Déglacer avec la crème anglaise infusée et laisser réduire quelques minutes.

LE DRESSAGE

- Disposer les Saint-Jacques sur le nid de nouilles chinoises. Arroser de sauce pour une explosion de saveurs en bouche.

ASTUCE DU CHEF

À la manière d'un beurre blanc, vous pouvez ajouter une pointe de crème Liaison et Cuisson Président Professionnel pour une meilleure tenue dans le temps. Vous pouvez également remplacer la badiane par de la réglisse lors de l'infusion.



LE PLUS PRODUIT

Par son nappant, la crème anglaise apporte plus de rondeur en bouche.

Filet de lieu noir

et mousse de crème anglaise aux poivrons confits



Préparation : 20 min

Cuisson : 10 min

Difficulté : moyenne

INGRÉDIENTS

pour 6 personnes

- 800g de filet de poisson
- 800ml de crème anglaise à la vanille Bourbon Président Professionnel
- 150g de tapenade de poivrons
- 2 poivrons jaunes et rouges
- 1 feuille de brick

PROGRESSION

LA MOUSSE

- Préparer le siphon en mélangeant la crème anglaise avec la tapenade de poivrons.
- Passer au chinois puis verser dans le siphon. Percuter 1 cartouche de gaz et réserver au froid positif.

L'ACCOMPAGNEMENT

- Tailler des rectangles dans une feuille de brick, les recouvrir de beurre avant de les faire cuire autour d'un emporte-pièce quelques minutes au four à 200°C.

LE POISSON

- Cuire le poisson au beurre noisette en arrosant régulièrement pendant quelques minutes afin de conserver sa chair tendre.

LE DRESSAGE

- Dresser à votre convenance.

ASTUCE DU CHEF

Adaptez la texture à votre besoin : pour une texture plus ferme, mélangez 700cl de crème anglaise avec 300cl de crème 35% dans le siphon et percutez une seconde cartouche.

Selon la saison, adaptez votre poisson à la pêche du jour.



LE PLUS PRODUIT

Excellent exhausteur de goût, la crème anglaise met en valeur de nombreuses autres saveurs (violette, safran, poivre etc.)

Crème anglaise infusée au thé noir et gâteau de carottes



Préparation : 10 min

Cuisson : 40 min

Difficulté : facile

INGRÉDIENTS

pour 6 personnes

- 1L de crème anglaise à la vanille Bourbon Président Professionnel
- 230g de farine
- 4 œufs
- 300g de sucre
- 35cl d'huile végétale
- 400g de carottes
- Levure
- Bicarbonate de soude
- 150g de noix de pécan
- Cannelle
- Muscade
- Sel

PROGRESSION

L'INFUSION AU THÉ NOIR

- Faire chauffer la crème anglaise à 1^{re} ébullition dans une casserole.
- Retirer du feu et faire infuser 1 sachet de thé noir pendant 5 minutes.
- Réserver au froid.

LE GÂTEAU DE CAROTTES

- Mélanger la farine, la levure, le bicarbonate de soude, le sel, la cannelle et la muscade puis y faire un puits.
- Dans un autre récipient, battre les œufs avec le sucre puis verser l'huile en filet.
- Disposer l'appareil dans le puits. Mélanger jusqu'à obtenir un mélange homogène.
- Enfin, ajouter les carottes et les noix de pécan puis mélanger à nouveau.
- Passer au four 40 minutes à 160°C.

LE DRESSAGE

- La crème anglaise infusée peut également être disposée sur le gâteau de carottes.

ASTUCE DU CHEF

Vous pouvez également infuser votre crème anglaise avec des fraises Tagada® pour une recette plus ludique.



LE PLUS PRODUIT

Par sa facilité d'utilisation, la crème anglaise permet de moderniser les classiques et de surprendre vos convives.

Moelleux au chocolat

cœur coulant de crème anglaise



Préparation : 15 min

Repos : 1h

Cuisson : 10 min

Difficulté : facile

INGRÉDIENTS

pour 6 personnes

- 150ml de crème anglaise à la vanille Bourbon Président Professionnel
- 3 œufs
- 75g de sucre
- 40g de farine
- 20g de fécule de maïs
- 150g de chocolat
- 90g de beurre

PROGRESSION

LES INSERTS DE CRÈME ANGLAISE

- Verser la crème anglaise dans des inserts en silicone en demi-sphère et réserver au froid négatif (durée - T°C) en respectant le protocole HACCP.

L'APPAREIL À MOELLEUX AU CHOCOLAT

- Blanchir les œufs avec le sucre, ajouter la farine et la levure.
- Au bain-marie, faire fondre le chocolat puis ajouter le beurre.
- Incorporer le chocolat fondu à l'appareil.
- Réserver au froid quelques minutes afin que l'appareil se fige.
- Dans des emporte-pièces de 7 cm de diamètre environ, remplir à moitié avec l'appareil à moelleux au chocolat, déposer un insert de crème anglaise sans trop enfoncer. Compléter jusqu'en haut de l'emporte-pièce avec le reste de l'appareil.
- Enfourner 8-10 minutes à 200°C.

LE DRESSAGE

- Vérifier la cuisson et servir aussitôt.

ASTUCE DU CHEF

Pour plus de crémeux vous pouvez également réaliser cette recette avec la crème brûlée vanille Président Professionnel en la faisant chauffer avant de la faire prendre au froid.



LE PLUS PRODUIT

Produit clé en main, la crème anglaise permet de remplacer les ingrédients traditionnels (œuf, lait, sucre) et de réinventer vos desserts à l'infini de façon originale et économique.

Café gourmand



Préparation : 20 min

Repos : 2h

Cuisson : 15 min

Difficulté : facile

INGRÉDIENTS

pour 6 personnes

CRÈME TAPIOCA

- 500ml de crème anglaise à la vanille Bourbon Président Professionnel
- 40g de tapioca

PÂTE À CRÊPE

- 500ml de crème anglaise à la vanille Bourbon Président Professionnel
- 50g de beurre
- 200g de farine

PÂTE À BEIGNET

- 200ml de crème anglaise à la vanille Bourbon Président Professionnel
- 250g de farine
- 1 sachet de levure
- 2 pommes

PROGRESSION

LA CRÈME TAPIOCA

- Faire chauffer la crème anglaise et ajouter le tapioca.
- Mélanger avec une spatule quelques minutes jusqu'à ce que le mélange épaississe.
- Verser dans des verrines et réserver au froid.

LA CRÊPE

- Ajouter à la crème anglaise le beurre préalablement fondu et la farine puis mélanger le tout au batteur.
- Laisser reposer au froid 1h avant de cuire les crêpes à la galétière ou à la poêle.
- Pour un rendu optimal, veiller à ce que les crêpes soient les plus fines possible.

LE BEIGNET

- Ajouter la farine et la levure à la crème anglaise.
- Laisser reposer au froid pendant 1h.
- Couper les pommes en rondelles puis les recouvrir de pâte à beignet.
- Enfin, les faire frire quelques minutes dans une huile neutre.

ASTUCE DU CHEF

Afin d'apporter votre touche personnelle, mariez la crème tapioca avec un coulis de fruits de saison.

Plus d'idées recettes sur :
www.president-professionnel.fr



Rejoignez-nous :
@chefsresidentprofessionnel



pour en savoir plus sur
la crème anglaise vanille Bourbon
Président Professionnel.



ACCOMPAGNE LES CHEFS DE L'ÉCOLE AUX ÉTOILES

S.N.C. L.C.H.F. - Les Placis - 35230 BOURBARRÉ
Tél. : 02 99 26 64 79 - Fax : 02 99 26 64 70