Crème anglaise au lait d'avoine

QUANTITÉ	PREPARATION	REPOS	CUISSON
2/3 personnes	5 minutes	2 heures	5 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT :

- 250ml de lait d'avoine non sucré
(à défaut - lait de soja ou lait d'amande)
- 1 gousse de vanille
- 40g de sucre roux
- 2 jaunes d'œufs

Versez le lait dans une casserole.
Fendez en deux dans la longueur la gousse de vanille, grattez-la et mettez les grains de vanille et la gousse dans le lait.
Portez à ébullition le lait, retirez-le du feu et laissez infuser la vanille pendant 15 minutes.

Pendant ce temps, dans un saladier, mélangez les jaunes d'œufs avec le sucre.
Retirez les morceaux de gousse de vanille du lait et versez le lait sur le mélange œufs-sucre.
Mélangez bien.

Réservez la crème au réfrigérateur jusqu'à ce qu'elle soit bien fraîche.