

CREMA ALLA VANIGLIA DI PIERRE HERME'

Ingredienti:

500 ml di panna fresca

6 tuorli

100 gr di zucchero

100 gr di mascarpone

1 cucchiaino di estratto di vaniglia o una stecca di vaniglia

50 gr di fecola di patate

Procedimento:

Versare la panna fresca in un pentolino con il baccello di vaniglia inciso o l'estratto.

Portare a ebollizione, eliminare il baccello di vaniglia e lasciar intiepidire.

In una ciotola sbattere i tuorli con lo zucchero, aggiungere la fecola e continuare a montare

Aggiungere la panna a filo e iniziare la cottura a fiamma bassissima
Non appena la crema si sarà addensata, toglierla dal fuoco e lasciarla raffreddare.

