

## **CRÈME AU BEURRE POUR MACARONS**

### **Ingrédients pour 10 personnes :**

20 cl de lait cru entier  
1 gousse de vanille  
3 œufs  
150 g de sucre en poudre  
500 g de beurre

Couper le beurre en petits morceaux et laisser le tout à température ambiante. Dans une casserole, faire bouillir le lait avec la gousse de vanille coupée en 2 et grattée. Laisser infuser durant une demi-heure en recouvrant la casserole d'un papier film. Casser les œufs et les mettre dans un cul de poule avec le sucre en poudre. Battre le mélange obtenu pendant 5 minutes pour les blanchir. Retirer la gousse de vanille du lait infusé et porter celui-ci à nouveau à ébullition. En verser la moitié sur les œufs blanchis dans le cul de poule, mélanger bien avec le fouet inox et remettre cette préparation dans la casserole contenant l'autre moitié du lait vanillé. Cuire à feu moyen jusqu'à 83°. Mettre à refroidir la casserole et son contenu dans un saladier contenant de l'eau froide et des glaçons. Verser cette crème refroidie dans un cul de poule et la fouetter avec un batteur électrique à main pendant 2 à 3 minutes, puis ajouter le beurre par petites parcelles tout en continuant de fouetter la crème obtenue durant 5 minutes jusqu'à ce qu'elle devienne très lisse et légère. La crème au beurre est prête à être utilisée ou à être mise en attente au réfrigérateur.