

## dolce 6 | ZUPPA INGLESE

Mise en place et préparation: env. 40 min  
Mise au frais: env. 2 h  
Pour un grand plat d'env. 2 litres

- 5 dl lait
- 1 gousse de vanille, fendue dans la longueur, graines
- 3 c. à soupe de sucre
- 3 c. à soupe de maïzena
- 1 œuf frais
- 3 jaunes d'œufs frais

50 g de chocolat noir, haché finement

- 3 blancs d'œufs frais
- 1 pincée de sel
- 1 c. à soupe de sucre

- 5 c. à soupe de sucre glace
- 5 c. à soupe d'alkermès ou de marasquin
- 5 c. à soupe d'eau
- env. 150 g de biscuits à la cuiller

mélanger le tout au fouet, porter à ébullition sur feu moyen sans cesser de remuer. Dès que la masse épaissit, éloigner la casserole du feu, remuer encore env. 2 minutes. Passer la crème au tamis dans deux bols

incorporer dans l'une des crèmes jusqu'à ce que chocolat soit fondu. Poser du film alimentaire directement sur les deux crèmes, laisser refroidir

monter ensemble en neige ferme  
ajouter, fouetter encore jusqu'à ce que la neige brille, incorporer délicatement à la crème claire avec une spatule en caoutchouc

mélanger le tout  
poser dans le plat la moitié des biscuits sur le côté sucré, arroser avec la moitié du liquide

**Montage:** lisser la crème au chocolat, répartir sur les biscuits à la cuiller. Tremper dans le liquide le reste des biscuits, poser dessus. Répartir dessus la crème claire, réserver env. 2 h à couvert au frais.

- 50 g de melon confit, en petits dés
  - 20 g de chocolat noir, haché
- décorer la zuppa inglese

**Remarque:** mettre les restes du dessert immédiatement au réfrigérateur.  
**Conservation:** 1 jour.

**Par personne:** lipides 11 g, protéines 10 g, glucides 59 g, 1657 kJ (396 kcal)

