

Crèmes cuites

Les crèmes cuites sont liées à l'œuf et évent. à la maïzena. Celles contenant de la maïzena doivent être amenées à *ébullition* et celles sans maïzena, seulement jusqu'au *frémissement*, sinon l'œuf se coagule et floccule.

Crème à la vanille

Préparation et cuisson: env. 20 min
Mise au frais: env. 2 heures

- 5 dl de lait
- 1 gousse de vanille, fendue en longueur, graines grattées
- 3 c. à soupe de sucre
- 1 c. à soupe de maïzena
- 2 œufs frais

remuer le tout au fouet dans une casserole, amener jusqu'à *ébullition* à feu moyen en remuant constamment, cuire env. 15 sec à feu doux en remuant, pour obtenir une masse crémeuse. Retirer la casserole du feu, remuer encore env. 2 min. Filtrer la crème dans une terrine. Couvrir directement la crème de film alimentaire pour éviter qu'une peau se forme. Laisser refroidir, mettre au frais env. 2 heures

Service: lisser la crème juste avant de servir, répartir dans des verres.

Conservation: à couvert au réfrigérateur, env. 1 jour.

Par personne: lipides 8 g, protéines 8 g, hydrates de carbone 17 g, 703 kJ (168 kcal)

Affiner

- Avant de servir, fouetter 2 dl de crème, incorporer la moitié délicatement à la crème, dresser dans des coupes à dessert ou des verres. Avec le reste de crème fouettée, remplir une poche à douille dentelée (Ø env. 12 mm), dresser de petites rosettes sur la crème.
- Dans les verres, disposer par couches, en alternant avec la crème à la vanille, env. 100 g de baies fraîches (p. ex. mûres, myrtilles, framboises, groseilles).
- Dans les verres, disposer par couches, en alternant avec la crème à la vanille, env. 100 g de petits macarons aux noisettes ou d'amaretti, grossièrement émiettés.
- Parsemer la crème de pistaches, grossièrement hachées, ou d'amandes effilées, grillées.



1



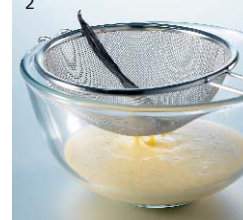
Sauce à la vanille

Préparer la **crème à la vanille** en n'utilisant que ½ cs de **maïzena**, 1 **œuf** et 2 cs de **sucre**.

Suggestion: servir la sauce tiède ou froide dans une saucière, avec des beignets

aux pommes ou un strudel aux pommes.

2



Pouding à la vanille

En remuant, amener jusqu'au *frémissement*, à feu moyen, 2½ dl de **lait**, les graines grattées d'une **gousse de vanille** fendue en long, 4 cs de **sucre** et 2 **œufs frais**, retirer du feu, incorporer 4 feuilles de **gélatine**, trempées 5 min

dans de l'eau froide, égouttées, filtrer dans une terrine, poser 20 min dans de l'eau froide ...

3



... Quand la masse prend au bord, lisser la crème. Fouetter 2 dl de **crème**, incorporer, remplir 4 petits moules (d'env. 1½ dl) rincés à l'eau froide, couvrir et mettre au frais env. 4 heures. Avec la pointe d'un couteau, détacher les poudings du bord des moules,

démouler sur des assiettes.

Suggestion: décorer de baies et/ou de crème fouettée.