

Crème Diplomate, biscuits doigts de dame, fruits rouges, coulis de fraise

Recette pour 4

Description

Une crème qui constitue la base de certains desserts Italien vous pouvez aussi utiliser des fruits de saison suivant la période.

L'astuce du chef

Une crème d'origine Italienne que vous pouvez retrouver aussi dans le Fraisier, Mille-Feuille et la Tropicane.

La crème pâtissière, il est très important de bien la cuire après son ébullition, il faut tuer les germes éventuels, cela vous assurera aussi une bonne texture.

Ingrédients

Crème Diplomate

- 225 Ml Lait
- 2 Gousse(s) Gousse de vanille
- 45 Gr Jaune d'œuf
- 45 Gr Sucre
- 23 Gr Féculé de maïs
- 1.50 Feuille(s) Gélatine
- 225 Gr Crème 35% à fouetter

Biscuit et Coulis

- 0.50 Lb Fraises en dés
- 1 Cuil. à soupe Sucre
- 2 Cuil. à soupe Eau
- 8 Unité(s) Doigts de dame
- 0.50 Lb Framboises
- 0.50 Lb Fraise(s)

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Temps de repos **30 mins**

Crème Diplomate

Pâtissière

Immergez la gélatine pour la ramollir.

Dans une casserole, portez à ébullition le lait avec la vanille (ouvrez la gousse et la gratter).

Mélangez le sucre avec la féculé, dans un bol, déposez les jaunes d'oeuf, ajoutez-y le mélange sucre féculé, fouettez le tout énergiquement quelques secondes.

Versez une partie du lait bouillant sur le mix, assurez-vous de bien diluer le mélange dans le lait, versez à nouveau dans la casserole, la déposer sur le feu.

Sans cesser de fouetter votre crème dans la casserole, portez-là à ébullition durant une bonne minute.

Récupérez la gélatine dans l'eau, bien la serrer entre vos mains (bien l'égoutter).

Hors du feu ajoutez-là dans la crème chaude, bien la faire dissoudre dans la crème.

Crème montée

Dans un bol bien froid (ou batteur

Dans un récipient d'eau bien froide,

électrique), versez la crème 35% bien froide, fouettez jusqu'à la consistance souhaitez (pas trop montée). réservez-la au réfrigérateur,

Finition Une fois la crème pâtissière bien froide, fouettez-là pour la lisser. Ensuite il vous reste à mélanger délicatement les deux crèmes ensemble.

Coulis de fraise, Biscuit doigt de dame

Versez les cubes de fraise dans un blender, ajoutez, l'eau et le sucre, mixez pour obtenir le coulis.

Brisez les biscuits doigt de dame en plusieurs morceaux.

Découpez soigneusement les fraises et quelques framboises pour la finition lors du montage du dessert.

Montage

Dans un bol ou verrine, déposez les morceaux de biscuits, bien les napper de coulis. À l'aide d'une poche à pâtisserie ou d'une cuillère à soupe, recouvrez le tout avec la crème Diplomate, finalisez avec quelques fruits en finitions.

Bon appétit!