Crèmes

Le rêve

3h45	30 min	15 min	3h	417
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la crème pâtissière

1. Faire ramollir la feuille de gélatine dans un bol d'eau froide.
2. Extraire les graines de la vanille.
3. Verser le lait, la gousse de vanille et ses graines dans une casserole.
4. Porter à ébullition et laisser infuser quelques minutes.
5. Séparer les blancs des jaunes d'oeufs. Réserver les blancs.
6. Dans un saladier, fouetter les jaunes d'oeufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Remuer tout en ajoutant la maïzena.
7. Retirer la gousse de vanille du lait.
8. Tout en mélangeant, verser peu à peu le lait chaud sur la préparation aux oeufs.
9. Transvaser le contenu du saladier dans la casserole.
10. Faire épaissir sur feu doux en mélangeant avec une cuillère en bois.
11. Egoutter la feuille de gélatine en la pressant entre les mains puis l'incorporer dans la crème pâtissière chaude.
12. Presser le citron puis mélanger le jus à la crème

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les tuiles

200 g **Chocolat blanc**

Ingrédients pour la crème pâtissière

2 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
25 g **Maïzena**
50 g **Sucre semoule**
0.5 **Gousse(s) de vanille**
25 cl **Lait demi-écrémé**
1 **Citron(s)**
2 g **Feuille de gélatine**

Ingrédients pour les blancs d'oeufs sucrés

2 unité(s) entière(s) **Blanc(s) d'oeuf**
50 g **Sucre semoule**

Ingrédients pour le dressage

pâtissière. Laisser ensuite la crème revenir à température ambiante.

125 g **Framboise**
1 **Sucre glace**

Étape 2

Préparation des blancs en neige sucrés

1. Battre les blancs d'oeufs en neige puis sans cesser de fouetter ajouter le sucre en pluie.
2. Pour vérifier si les blancs sont prêts, regarder s'ils forment un bec sur les fouets du batteur.

Étape 3

Préparation de la crème chiboust

1. Incorporer délicatement les blancs d'oeufs sucrés dans la crème pâtissière.
2. Couvrir d'un film étirable et réserver au réfrigérateur pendant 3 heures.

Étape 4

Préparation des tuiles de chocolat blanc

1. Fondre le chocolat blanc au bain marie.
2. Sélectionner une casserole et un saladier adaptés. Pour plus de confort, le saladier doit pouvoir reposer sur les bords de la casserole mais sa base ne doit pas être en contact avec l'eau bouillante. Le chocolat doit fondre juste par convection de la chaleur.
3. Mélanger le chocolat fondu jusqu'à ce qu'il prenne une texture crémeuse.
4. Placer une feuille de papier sulfurisé sur une plaque de pâtisserie puis étaler le chocolat en fine couche sur une surface de 35 cm par 35 cm.
5. Avant que le chocolat ne soit complètement solidifié, former 12 tuiles en utilisant le cercle à bavarois comme emporte pièce.
6. Placer la plaque à pâtisserie au réfrigérateur pendant 15 minutes. Après ce temps décoller délicatement les tuiles.

Étape 5

Dressage

1. Utiliser une poche à douille pour dresser la crème chiboust.
2. Poser une tuile de chocolat blanc sur chaque assiette de présentation. Former des plots de crème sur cette tuile en alternant avec des framboises.
3. Déposer une seconde tuile sur la crème. Former des plots de crème sur cette tuile en alternant avec des framboises.
4. Déposer une troisième tuile sur la crème puis la recouvrir de framboises.
5. Saupoudrer d'un voile de sucre glace.