



Crèmes

Zuppa inglese - dessert italien à la crème pâtissière



2h10 **35 min** **5 min** **1h30** **454**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la crème pâtissière

50 cl **Lait entier**
150 g **Sucre semoule**
4 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
50 g **Farine**
1 **Gousse(s) de vanille**

Ingrédients pour la génoise

125 g **Génoise**
6 cl **Kirsch**

Étape 1

Préparation de la crème pâtissière

- 1 Mettre le lait dans une casserole avec la gousse de vanille.
- 2 Porter à ébullition, puis retirer du feu, enlever la gousse de vanille et réserver le lait au chaud.
- 3 Battre les jaunes d'oeufs avec le sucre, dans une petite casserole.
- 4 Ajouter la farine et remuer, pour la faire incorporer aux autres ingrédients.
- 5 Peu à peu, verser le lait sur le mélange de sucre, oeufs et farine et remuer.
- 6 Une fois que tout le lait sera incorporé à la crème, la mettre sur le feu et la faire cuire 5 minutes, jusqu'à ce qu'elle épaississe.
- 7 Retirer la crème du feu et la laisser refroidir.

Étape 2

Dressage de la zuppa inglese

- 1 Mettre la liqueur dans un bol.

- 2** Si l'on préfère moins d'alcool, diluer la liqueur en mettant la moitié de ce qui est prévu et substituer l'équivalent de l'autre moitié avec de l'eau.
- 3** Tremper la génoise en morceaux dans la liqueur pour les imbiber.
- 4** Les morceaux de génoise doivent être imbibés de liqueur mais ils ne doivent pas ramollir complètement.
- 5** Mettre 1/3 des morceaux de génoise à la liqueur sur le fond de chaque verrine.
- 6** Ajouter une couche de crème pâtissière.
- 7** Faire une autre couche de morceaux de génoise.
- 8** Ajouter une dernière couche de crème pâtissière.
- 9** Émietter les morceaux restants de génoise et les répartir sur le dessus de chaque verrine, pour terminer.
- 10** Réserver les verrines de zuppa inglese au réfrigérateur avant de les servir.