

Crèmes

Crème prise de coco aux fruits acidulés et feuille d'or



30 min **15 min** **5 min** **10 min** **154**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

250 g **Pulpe de fruits**
100 g **Jaune(s) d'oeuf**
50 g **Framboise**
50 g **Myrtille(s)**
20 g **Sucre semoule**
2 g **Feuille de gélatine**
1 **Feuille(s) d'or**

Étape 1

Préparation des oeufs

- 1 Verser les jaunes dans un saladier, ajouter le sucre et fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Étape 2

Préparation de la crème

- 1 Tremper la gélatine dans un bol d'eau froide.
- 2 Mettre une casserole sur feu doux, y verser la pulpe de coco et faire chauffer quelques instants.
- 3 Passer à feu moyen, remuer pour que le fond n'attache pas.
- 4 Quand la pulpe a fondu, ajouter les jaunes blanchis et mélanger.
- 5 Vérifier la température avec un thermomètre de cuisine, laisser chauffer jusqu'à 85°C tout en remuant.
- 6 Autre méthode, cuire la crème dans un bain marie. On peut ne pas utiliser de thermomètre, le résultat est plus approximatif. La crème ne doit pas bouillir.
- 7 Retirer le thermomètre, éteindre le feu et incorporer la

gélatine bien essorée.

- 8 Verser un fond de crème dans des verrines et réserver au réfrigérateur.
- 9 Si la crème est trop cuite, la passer au chinois ou la mixer.

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir les crèmes du réfrigérateur.
- 2 Disposer les verrines sur un plat de dressage.
- 3 Décorer de framboises et de myrtilles.
- 4 Terminer en déposant des petits morceaux de feuille d'or à l'aide de petites pinces ou de la pointe d'un couteau.