

*Autres desserts aux fruits*

# Blanc en neige aux fraises et au poivre


**1h45**

TEMPS TOTAL

**1h**

PRÉPARATION

**45 min**

CUISSON

**0**

REPOS

**453**

CALORIES

## Étape 1

### Préparation de la crème pâtissière

- 1 Verser les jaunes d'œufs dans un saladier avec le sucre, fouetter vivement pour blanchir le mélange.
- 2 Verser la farine et continuer de fouetter.
- 3 Porter le lait à ébullition dans une casserole puis le verser sur l'appareil en deux fois tout en fouettant.
- 4 Débarrasser le tout dans la casserole. Porter à nouveau à ébullition en mélangeant à l'aide d'une spatule en bois.
- 5 Une fois à ébullition, continuer de cuire la crème pendant quelques minutes.
- 6 Débarrasser la crème dans un saladier à l'aide d'une maryse.
- 7 Incorporer le beurre dans la crème et mélanger.
- 8 Filmer la crème au contact et réserver au réfrigérateur.

## Étape 2

### Préparation de la crème anglaise

- 1 Fendre la gousse de vanille en deux dans l'épaisseur à l'aide d'un couteau d'office puis récupérer la moitié des graines dans le saladier.

 Ingrédients  
pour 4 personnes

#### Ingrédients pour la crème pâtissière

30 cl **Lait demi-écrémé**  
3 unité(s) entière(s)  
**Jaune(s) d'oeuf**  
60 g **Sucre semoule**  
30 g **Farine**  
20 g **Beurre**

#### Ingrédients pour la crème anglaise

300 g **Lait demi-écrémé**  
75 g **Jaune(s) d'oeuf**  
40 g **Sucre semoule**  
8 g **Cardamome**  
5 g **Menthe fraîche**  
1 **Gousse(s) de vanille**  
1 c. à soupe **Fleur d'oranger**  
1 **Glaçon(s)**

#### Ingrédients pour les blancs en neige

5 unité(s) entière(s)

- 2 Ajouter les jaunes d'œufs et fouetter.
- 3 Verser le sucre et fouetter vivement pour blanchir le mélange.
- 4 Verser le lait dans une casserole, ajouter quelques feuilles de menthe.
- 5 Concasser la cardamome dans un mortier à l'aide d'un pilon puis la déposer dans la casserole de lait.
- 6 Porter le tout à ébullition puis verser petit à petit sur les jaunes tout en fouettant.
- 7 Reverser la crème anglaise dans la casserole et faire chauffer.
- 8 Stopper la cuisson juste avant ébullition puis la verser dans une passette au-dessus d'un saladier.
- 9 Plonger le fond du saladier dans un autre saladier rempli d'eau et de glaçons pour bien arrêter la cuisson des œufs. Mélanger à l'aide d'une spatule.
- 10 Réserver la crème au réfrigérateur.

### Étape 3

#### Préparation des fraises et des blancs en neige

- 1 Préchauffer le four à 130°C (Th. 4).
- 2 Équeuter les fraises et les émincer à l'aide d'un couteau éminceur. Réserver dans un saladier.
- 3 Concasser les grains de poivre dans un mortier à l'aide d'un pilon.
- 4 Faire chauffer le miel dans une poêle puis ajouter le poivre concassé. Le laisser épaissir.
- 5 Quand le miel à épaissi, ajouter les fraises et les saisir pendant quelques secondes.
- 6 Débarrasser les fraises dans un chinois au-dessus d'un saladier pour qu'elles s'égouttent.
- 7 Sortir la crème pâtissière du réfrigérateur et ôter le film.
- 8 Verser quelques cuillères à soupe de crème pâtissière dans un saladier et mélanger.
- 9 Verser l'eau de fleur d'oranger, mélanger pour détendre la crème.
- 10 Incorporer les dés de fraise et mélanger délicatement pour bien répartir les fraises dans la crème.
- 11 Réserver les fraises. Verser les blancs dans la cuve d'un batteur avec 2/3 du sucre.
- 12 Battre les blancs en neige en accélérant progressivement la vitesse du batteur.
- 13 Verser le reste de sucre quand les blancs commencent à être fermes et augmenter la vitesse du batteur.
- 14 Garnir une poche à douille de blancs en neige à l'aide d'une maryse et vriller le bout de la poche.
- 15 Beurrer les moules à muffin à l'aide d'un pinceau.
- 16 Couper le bout de la poche à douille à l'aide d'un couteau d'office puis garnir le fond des moules.
- 17 Verser ensuite une couche de fraises à l'aide d'une cuillère à soupe.

**Blanc(s) d'oeuf**  
50 g **Sucre semoule**  
10 g **Beurre**

#### Ingrédients pour la poêlée de fraises

150 g **Fraise**  
30 g **Miel liquide**  
3 g **Poivre**

#### Ingrédients pour les tuiles

50 g **Sucre glace**  
50 g **Jus d'orange**  
50 g **Beurre**  
50 g **Sucre roux**

#### Ingrédients pour le dressage

4 feuille(s) **Menthe fraîche**  
200 g **Fraise**  
20 g **Sucre roux**

- 18 Recouvrir avec les œufs en neige.
- 19 Lisser le dessus à l'aide d'une spatule plate et enfourner pendant 10 à 12 minutes.

#### Étape 4

##### Préparation des tuiles à l'orange

- 1 Sortir les moules du four et régler le four à 200°C (Th.7).
- 2 Verser le sucre glace et le beurre pommade dans un saladier, mélanger vivement à l'aide d'un fouet.
- 3 Couper l'orange en deux, presser le jus à l'aide d'un presse-agrumes.
- 4 Ajouter le sucre roux dans le saladier et la quantité de jus d'orange désirée, bien fouetter la préparation.
- 5 Tapiser une plaque de four de papier siliconé puis dresser les tuiles.
- 6 Enfourner les tuiles pendant 4 à 5 minutes.

#### Étape 5

##### Dressage

- 1 Sortir les tuiles du four, les décoller et les poser tout de suite sur un rouleau à pâtisserie pour leur donner une forme arrondie.
- 2 Laisser les tuiles refroidir et sortir la crème anglaise du réfrigérateur.
- 3 Emincer des fraises en dés à l'aide d'un couteau éminceur, les réserver dans un bol pour la décoration.
- 4 Verser la crème anglaise dans des assiettes creuses à l'aide d'une louche puis placer l'île flottante par-dessus.
- 5 Parsemer la crème de dés de fraise.
- 6 Saupoudrer un peu de sucre roux au sommet de l'île flottante puis le brunir à l'aide d'un chalumeau.
- 7 Déposer une tuile sur le sommet, décorer avec une feuille de menthe et servir.