

Crèmes

Crème montée à la meringue au café



55 min 40 min 15 min

0

230

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

REPOS

CALORIES

Étape 1

Réalisation de la crème montée

- 1 Verser les jaunes et la moitié du sucre dans un saladier. Fouetter vivement pour blanchir le mélange.
- 2 Verser le lait et le reste de sucre dans une casserole, porter à ébullition.
- 3 Une fois le lait arrivé à ébullition, le verser sur les jaunes tout en fouettant. Puis reverser le tout dans la casserole.
- 4 Faire chauffer sur feu moyen et continuer à fouetter.
- 5 Stopper le feu quand le mélange frémit. Continuer à fouetter, puis débarrasser dans la cuve d'un batteur.
- 6 Fouetter la crème jusqu'à complet refroidissement, pendant environ 5 minutes.
- 7 Une fois la préparation tiède, stopper le batteur. Ajouter le beurre pommade et fouetter jusqu'à ce qu'il soit bien incorporé.
- 8 Stopper le batteur et racler les bords de la cuve puis fouetter à nouveau.
- 9 Débarrasser la crème au beurre dans un saladier et réserver.
- 10 Pour la meringue italienne, verser l'eau et le sucre dans

Ingrédients
pour 10 personnes

Ingrédients pour la
crème au beurre

50 cl **Lait demi-écrémé**
170 g **Beurre**
40 g **Sucre semoule**
40 g **Jaune(s) d'oeuf**
15 ml **Extrait de café**

Ingrédients pour la
meringue italienne

120 g **Sucre semoule**
2 unité(s) entière(s)
Blanc(s) d'oeuf
40 g **Eau**

une casserole. Faire chauffer jusqu'à 118°C en vérifiant la température à l'aide d'un thermomètre de cuisine.

- 11** Pendant que le sucre cuit, verser les blancs dans la cuve d'un batteur, fouetter.
- 12** Une fois les blancs montés en neige, incorporer le sucre en continuant de fouetter.
- 13** Puis fouetter jusqu'à complet refroidissement de la meringue, pendant environ 5 minutes.
- 14** Stopper ensuite le batteur. Incorporer la crème au beurre dans la meringue, puis fouetter le tout.
- 15** Stopper le batteur pour racler les bords à l'aide d'une maryse, puis fouetter à nouveau.
- 16** Débarrasser la crème au beurre dans un saladier à l'aide d'une maryse. Puis verser l'extrait de café et fouetter.
- 17** Réserver la crème à température ambiante.