William Lamagnère

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.