



Desserts aux fruits, glaces et flans
Crème au thé darjeeling



2h40 **25 min** **10 min** **2h05** **500**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

**Ingrédients pour la
crème au thé**

260 g **Beurre**
25 cl **Eau**
190 g **Sucre semoule**
4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
25 g **Thé**
4 g **Feuille de gélatine**

Étape 1

Préparation de la crème au thé

- 1** Faire bouillir de l'eau dans une casserole. Quand l'eau bout, stopper la cuisson et verser le thé.
- 2** Recouvrir de film alimentaire pour concentrer l'infusion, laisser reposer pendant 20 minutes.
- 3** Faire tremper la gélatine pendant environ 20 minutes dans de l'eau froide.
- 4** Quand le thé a bien infusé, filtrer l'infusion à l'aide d'un chinois dans un saladier. Mettre une autre casserole d'eau à bouillir pour préparer un bain marie.
- 5** Utiliser ensuite une balance pour peser la quantité exacte d'infusion, au besoin ajouter un peu d'eau.
- 6** Poser le saladier d'infusion sur le bain-marie. Ajouter les œufs ainsi que le sucre, mélanger énergiquement au fouet.
- 7** La préparation doit atteindre 82°C, qui est la température de fusion des oeufs. Attention à ne pas dépasser cette température pour ne pas obtenir une omelette.
- 8** Pour contrôler, plonger un thermomètre de cuisine dans le mélange.

Quand la température souhaitée est atteinte, plonger le

- 9** saladier dans un récipient d'eau glacée.
- 10** Faire descendre la température à 40°C, pour pouvoir incorporer la gélatine et le beurre.
- 11** Transvaser la crème dans un bec verseur ou un autre récipient à bord haut.
- 12** Ajouter la gélatine essorée, le beurre coupé en morceaux. Mixer le tout pendant 5 minutes afin d'obtenir une crème bien homogène.
- 13** Quand la crème est bien lisse et brillante, la verser dans les verrines.
- 14** Nettoyer les bords à l'aide d'un papier absorbant et réserver pendant 1h30 au frais pour que la gélatine prenne.