

Crèmes

Entremets au cassis



1h35 **30 min** **5 min** **1h** **219**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour l'entremets cassis

20 cl **Lait entier**
10 cl **Crème liquide (fleurette)**
80 g **Purée de cassis**
45 g **Sucre semoule**
2 **Jaune(s) d'oeuf**
15 g **Maïzena**
6 g **Feuille de gélatine**

Étape 1

Préparation du crémeux cassis

- 1 Faire tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide pendant 20 minutes.
- 2 Dans une casserole, verser le sucre, la maïzena et le lait.
- 3 Ajouter les jaunes d'œufs et bien mélanger à l'aide d'une cuillère magique ou d'un fouet.
- 4 Faire épaissir la préparation sur feu doux sans cesser de remuer.
- 5 Une fois la préparation épaissie, la retirer du feu. Essorer les feuilles de gélatine et les ajouter. Bien mélanger.
- 6 Ajouter la purée de cassis sans cesser de remuer à l'aide d'une cuillère magique ou d'un fouet.
- 7 Laisser la crème refroidir dans un bol.
- 8 Verser la crème liquide dans le bol d'un robot et la monter en chantilly. Augmenter progressivement la vitesse de l'appareil.
- 9 Incorporer délicatement le crémeux cassis à la crème fouettée à l'aide d'une maryse.
- 10 Verser l'appareil dans un emporte pièce, filmer et laisser reposer pendant une heure au congélateur.