



## LES CREMES DE BASE

### LA CREME ANGLAISE

$\frac{1}{2}$  l. de lait frais entier, 5 à 8 jaunes, 1 gousse de vanille, 75 gr. de sucre.

1 : Fendez la gousse de vanille et grattez les graines sur les jaunes d'œufs.

2 : Faites bouillir le lait avec la gousse de vanille débarrassée de ses graines

3: Au robot ou avec un fouet blanchissez les jaunes vanillés et le sucre puis versez dessus petit à petit le lait bouillant.

4: Remettez le tout dans la casserole et cuisez à feu doux en remuant. Arrêtez juste avant l'ébullition quand la crème commence à épaissir et à napper la spatule.

#### Astuces et tours de main

Veillez à toujours utiliser du lait frais entier

Plus la crème est riche en jaunes d'œufs plus elle est onctueuse.

Préparez toujours la crème anglaise la veille pour améliorer l'onctuosité et pour une bonne diffusion des arômes.

Pour accentuer le goût de vanille faites bouillir 3 ou 4 grains de café dans le lait, les enlever avant d'ajouter le lait au mélange jaunes d'œufs et sucre.

Ces crèmes sont d'excellentes bases pour les glaces.

Pour une véritable crème anglaise, évitez d'ajouter un peu de maïzena comme il est indiqué parfois.

Avec un thermo sonde il est plus facile de contrôler la T°. Les jaunes d'œufs coagulant à 84° vous devez arrêter la cuisson entre 82° et 84°. Sinon, une ligne tracée avec le doigt sur la spatule doit rester nette.

#### Variantes

Sur ce principe de base toutes les variantes sont possibles

**Aux épices** : Réunissez dans un filtre à thé 2 zestes d'orange, 1 morceau d'écorce de cannelle, 3 clous de girofle, 5 grains de poivre, 2 graines de cardamome,  $\frac{1}{2}$  fleur de badiane, 1 gousse de vanille. Portez le lait à ébullition avec les épices. Laissez infuser.

**Au réglisse** : faites dissoudre dans le lait quelques carrés d'une plaque de Zan à l'anis

**Au praliné** : Ajoutez à la crème 2cs de praliné fruité.

**Au caramel** : Faites dissoudre quelques carambars dans le lait chaud

**A la pistache** : Fouettez la pâte de pistache dans le lait chaud pour bien la diluer, à doser selon le goût désiré

**Au café torréfié** : Torréfiez 10mn à 150° 20g de café en grains légèrement concassés, mettez les dans un filtre à thé et laissez infuser dans le lait.

## LA CREME PATISSIERE

1/4 l de lait frais entier, 1/2 gousse de vanille fendue en deux, 50g de sucre semoule, 3 ou 4 jaunes d'œufs, 10g de farine, 10g de maïzena.

1 : Dans un cul de poule, grattez les graines noires de la vanille sur les jaunes d'œufs.

2 : Ajoutez le sucre et blanchissez le mélange au fouet.

3 : Versez en pluie les farines en les incorporant avec précaution sans trop travailler le mélange

4 : Faites bouillir le lait et la gousse de vanille, mélangez vivement la moitié avec le contenu du cul de poule, puis versez le tout dans la casserole. Faites épaisir sur le feu 1mn environ.

5 : Débarrassez dans un récipient adapté. **Filmez au contact** et refroidir.

### Variantes

Cette crème peut se décliner à tous les parfums, café chocolat, caramel, pulpes de fruits ajoutés au lait. Pour certaines préparations vous pouvez y incorporer à froid un peu de crème chantilly.

## LA CREME CHANTILLY

Montez 15cl de crème fleurette entière - 35% de matière grasse- à l'aide d'un fouet ou au robot en commençant à faible vitesse, augmentez la vitesse et incorporez en fin de parcours 1cs rase de sucre vanillé et 1cs rase de sucre glace.

### Variantes

Vous pouvez aromatiser cette crème avec du Baileys, du café, des sirops divers, du jus d'orange, des zestes de citron, de la pâte de pistache, de marrons au gré de votre imagination.

### Astuces et tours de main:

Il est préférable d'utiliser de la crème très froide

N'utilisez jamais de crème allégée

Cette crème sera meilleure réalisée au dernier moment. Pour plus de légèreté évitez de la monter trop ferme

## LA CREME D'AMANDES POUR LES GALETTES

250g de beurre, 250g de poudre d'amandes et 250g de sucre glace, 3 oeufs, 25g de maïzena, 2cs de rhum, 375g de crème pâtissière.

Mixer la poudre d'amandes et le sucre glace pour obtenir un « tant pour tant », tamisez le. Pétrissez le beurre en pommade au mixer, ajoutez à petite vitesse le tant pour tant puis les oeufs 1 à 1 pour obtenir une masse homogène puis ajouter le rhum et la maïzena. Filmez au contact. Incorporez la pâtissière froide avant l'utilisation.

### Variantes

Vous pouvez remplacer le rhum par de l'extrait d'amandes amères en petite quantité. Vous pouvez parfumer votre crème avec de la pâte de pistache à raison de 90g de pâte pour 1kg de crème d'amandes, ou plus simplement avec de la vanille.

### Astuces et tours de main

Cette préparation se congèle très bien avant d'y incorporer la crème pâtissière.

La cuisine de Mercotte©2008

[www.mercotte.fr](http://www.mercotte.fr)

Email: [mercotte@free.fr](mailto:mercotte@free.fr)