



TRIFLE ROYAL



Ce trifle royal se compose d'un biscuit cuillère, d'un sirop d'imbibage au brandy, d'une crème diplomate, de fraises et d'une gelée aux fruits rouges.

Le matériel : un cercle à entremets de 18cm de diamètre et 12cm de haut, un moule dôme de 18cm, 1 cercle à entremets 20 cm de diamètre et un de 15cm de diamètre, du rhodoïd.

La gelée aux fruits rouges : 750g d'eau, 70g de sucre, 6g d'agar agar en poudre. Dans une casserole chauffer l'eau, ajouter le sucre et l'agar agar. Porter à ébullition quelques minutes, réserver.

Le biscuit cuillère : 330g de blancs d'œufs, 220g de jaunes d'œufs, 275g de sucre, 275g de farine. Préchauffer le four à 190°. Monter les blancs au bec d'oiseau en ajoutant petit à petit le sucre. Quand ils ont la bonne consistance leur ajouter les jaunes d'œufs dans la cuve du robot et fouetter quelques instants pour qu'ils soient bien mélangés. Tamiser la farine et l'incorporer petit à petit et délicatement à l'appareil à l'aide d'une maryse. Cuire les biscuits dans 2 cercles à entremets de 20cm pendant environ 20min, ils doivent rester moelleux.

Le sirop d'imbibage : 130g de sucre, 130g d'eau, 45g de Brandy. Dans une casserole porter juste à ébullition le sucre et l'eau. Hors du feu ajouter le Brandy et réserver.

La crème diplomate : 560g de lait entier, 165g de jaunes d'œufs, 165g de sucre, 165g de crème fleurette 35% MG, les graines de 2 gousses de vanille, 65g de farine, 4 feuilles soit 8g de gélatine. Commencer par réaliser la crème pâtissière : faire tremper la gélatine pendant 20 min environ dans une grande quantité d'eau froide. Porter le lait à ébullition. Dans un cul de poule, mélanger les jaunes et le sucre puis ajouter la farine. Y ajouter la moitié du lait bouillant puis verser le tout dans la casserole. Faire cuire environ 2 min après le début de l'ébullition sans cesser de remuer pour éviter que la crème ne brûle et n'accroche au fond de la casserole. Hors du feu ajouter la gélatine bien essorée. Réserver et refroidir. Quand la pâtissière est froide, la lisser un peu au fouet, monter la crème fleurette mousseuse et l'incorporer à la pâtissière pour obtenir la crème diplomate.

Le montage : QS de fraises de framboises et de myrtilles.

Dans le moule demi sphère de 18 cm, couler une fine couche de gelée et mettre 2 min au congélateur. Répartir harmonieusement une première couche de fruits sur la gelée puis la recouvrir de gelée, remettre une seconde fois au congélateur 2 min puis recommencer encore 2 fois ce processus. Réserver au réfrigérateur.

Détailler 3 biscuits de 18cm de diamètre et de 1cm d'épaisseur puis un autre biscuit de 2cm d'épaisseur et de 15cm de diamètre.

Couper les fraises en deux puis les égaliser dans la hauteur pour les avoir toutes de la même taille. Dans le cercle à entremets de 18cm de diamètre chemisé de rhodoïd poser un biscuit de 1cm d'épaisseur, l'imbiber avec le sirop. Poser les demi-fraises contre le rhodoïd comme pour un fraisier, face coupée à l'extérieur, recouvrir d'une fine couche de crème diplomate, poser le biscuit de 2cm d'épaisseur au centre de l'entremets le garnir de crème diplomate et continuer de la même façon avec les fraises, la crème et les 2 autres couches de biscuits de 1cm d'épaisseur. Réserver au froid pendant environ 20min.

La finition : décercler le trifle, retirer le rhodoïd et démouler la gelée sur le dessus.

La cuisine de Mercotte©2018

www.mercotte.fr