

SURPRENANTS DESSERTS



TRIFLE REVISITE

Excellent dessert anglais dont il existe de nombreuses variantes... Nous vous proposons celle-ci.



Temps : 4 heures

INGRÉDIENTS

(10 personnes)

- 20 biscuits de Reims
- 200 g de fruits rouges frais
- 100 g de spaghettis de mer confits à la crème de cherry
- 25 g d'amandes effilées grillées.
- 5 cuillères à soupe de crème de sherry,
- 1 zeste de citron
- crème diplomate

Crème diplomate

- 1 cuillère à café d'agar agar
- 40 g de jaunes d'œufs (2 œufs moyens)
- 75 g de sucre en poudre
- 1 cuillère à soupe de maïzena
- 1 gousse de vanille
- 25 cl de lait entier
- 20 cl de crème entière très froide



PRÉPARATION

Préparation des spaghettis de mer confits :

- Rincer trois fois les spaghettis frais.
- Cuire les spaghettis 20 minutes dans de l'eau, les égoutter et les couper en lanière de 10 cm.
- Préparer un sirop de sucre : porter à ébullition 300 g de sucre avec un verre d'eau et deux cuillères à soupe de cherry.
- Ajouter les algues et les confire à feu doux en évitant de les caraméliser.
- Ajouter 100 g de sucre cristallisé, réduire le feu au minimum et prolonger la cuisson au maximum (environ 20 min mais attention à la caramélisation).
- Mettre les algues sur une grille pour les refroidir et les égoutter puis les détailler en petits dés.

Préparation de la crème diplomate

- Dans une jatte fouetter les jaunes d'œufs et le sucre en poudre et blanchir le mélange.
- Ajouter la maïzena, fouetter de nouveau.
- Faire bouillir le lait avec les graines de la gousse de vanille et l'agar agar.
- Verser le lait sur les œufs et fouetter énergiquement.
- Verser le tout dans une casserole, faire cuire jusqu'à ébullition en remuant constamment.
- Verser cette crème dans un plat, la filmer et réserver au réfrigérateur pendant 3 heures.

- Monter la crème entière très froide en chantilly, réserver.
- Monter 2 blancs en neige (très fermes) avec une cuillère à soupe de crème de sherry et incorporer à la chantilly.
- Incorporer l'ensemble à la crème diplomate après l'avoir détendue (fouettée vigoureusement).

Montage

- Imbiber les biscuits de Reims avec 2 cuillères à soupe de crème de sherry et les disposer au fond du contenant (des coupelles individuelles en verre transparent seront du meilleur effet).
- Disposer une couronne de fruits rouges dans chaque coupelle.
- Mélanger une cuillère à soupe de spaghettis confits avec la crème diplomate et ajouter cette crème sur les fruits qui doivent être visibles sur le pourtour du montage.
- Saupoudrer le mélange d'amandes grillées.
- Ajouter à nouveau quelques fruits et saupoudrer à nouveau d'amandes.
- Terminer avec un peu de crème chantilly et quelques fraises ou framboises.

NOTRE AVIS

Nos délicieuses Gariguettes bretonnes sublimeront ce délicieux dessert.

