

Crème panachée



Pour 6 personnes: 1 l de lait, 1 bâton de vanille, 4 jaunes d'œufs, 2 œufs entiers, 150 g de sucre, 3 c. à soupe de féculé de maïs, 25 g de beurre, 15 morceaux de sucre, 1 c. à thé de jus de citron, 2 c. à thé de café soluble, 1 ½ dl de crème.

Porter à ébullition le lait et le bâton de vanille fendu par la moitié. D'autre part, battre les jaunes d'œufs et les œufs entiers avec le sucre et la féculé pour obtenir une crème blanche et mousseuse. Verser le lait bouillant sur cette crème en remuant constamment. Refroidir la casserole et y verser cette crème. Remuer sans arrêt et retirer du feu au premier signe d'ébullition. Ajouter le beurre tout en mélangeant et répartir la crème également dans trois saladiers. Crème au sucre brûlé: mettre dans une casserole les morceaux de sucre et les mouiller de 12 c. à soupe d'eau et du jus de citron. Chauffer jusqu'à ce que le sucre commence à fondre (agiter de temps en temps la casserole pour que le sucre brunisse régulièrement). Dès qu'il a atteint la couleur désirée, mouiller avec 1 c. à soupe d'eau froide et porter à nouveau à ébullition. Verser ce caramel dans un des trois saladiers. Crème au café: dissoudre le café soluble dans 2 c. à soupe de crème et mélanger au contenu du deuxième saladier. Préparer 6 coupes et, avec un peu d'aide, verser les trois crèmes en même temps dans chaque coupe: vous obtiendrez ainsi une coupe de trois couleurs du plus bel effet! Garder au frais et garnir de crème chantilly au moment de servir.