

La Crème Mousseline à la menthe...

...une crème pâtissière pas comme les autres !

Pour 8 personnes environ



Ingrédients

lait	25cl
œufs (jaunes)	4
farine	40g
sucre semoule	125g
beurre	75g+75g

Menthe 8 belles feuilles

Techniques

Crème pâtissière à la menthe

Faire chauffer le lait, y ajouter les feuilles de menthe, éteindre et couvrir 10 min. Pendant ce temps, blanchir les jaunes avec le sucre, puis ajouter la farine et battre au fouet pour obtenir un mélange homogène .

Une fois le lait bien aromatisé, le passer puis le remettre à chauffer. Dès son ébullition, en verser la moitié sur le mélange jaunes/sucre/farine. Bien fouetter pour une complète dissolution, puis remettre le tout à feu doux, tout en mélangeant, pour obtenir l'épaississement de la crème. Dès que celle-ci bout, laisser cuire encore 2 min, tout en mélangeant au fouet énergiquement. Eteindre le feu.

Pour la mousseline

La crème pâtissière est maintenant cuite et chaude, y ajouter 75g de beurre, bien mélanger, puis réserver la crème afin qu'elle refroidisse. Enfin, battre le reste du beurre (75g) pour qu'il crème, qu'il blanchisse. Y incorporer petit à petit la crème pâtissière froide tout en battant. Laisser foisonner 4-5 min, la crème double de volume et s'éclaircie, elle est prête à être utilisée !

Utilisations

Cette crème mousseline pourra aussi bien garnir une génoise, pour réaliser un framboisier, qu'un biscuit sablé, pour y déposer une fraise, et pourra être parfumé de milles façons : par infusion (vanille, cannelle, romarin...) ou par ajout dans la crème pâtissière après cuisson (pralin, pâte de pistaches, extrait de café...). Une fois l'entremet garni, ne pas oublier de le passer au réfrigérateur une petite heure, pour que la crème durcisse et que son potentiel fondant s'exprime au mieux!