



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

TEMPS DE PREPARATION: 25mn

CREME AU BEURRE

INGREDIENTS:

75 g de lait
60 g de sucre en poudre
3 jaunes (3 œufs)
280 g de Beurre
1 blanc d'œufs + 40 g de sucre en poudre

METHODE :

La crème au Beurre est l'une des bases de notre pâtisserie, son histoire s'est écrite au cours de nombreuses années. Rappelez-vous les « Mokas » et autres bûches de Noël, ou bien encore les « Nids de Pâques ». Certes nous les retrouvons de moins en moins dans nos assiettes, il n'en reste pas moins que la crème au Beurre est à l'origine de bien des saveurs.

Commencez par sortir le beurre du réfrigérateur, et à lui donner une consistance pommade, car vous n'aurez pas le temps par la suite.

La première partie se déroule comme une crème Anglaise.

Portez le lait à ébullition dans une casserole, puis cassez et clarifiez les œufs afin de récupérer les jaunes, et également un blanc qui vous servira à terminer la recette.

Ajoutez le sucre (60 g) avec les jaunes, et blanchissez l'ensemble. Puis versez le lait bouillant dessus tout en mélangeant à l'aide d'un fouet. Versez à nouveau cette préparation dans la casserole, portez la sur un feu doux, puis cuire à la nappe, comme pour la crème Anglaise.

Attention, la quantité étant relativement petite, la cuisson se fera très vite.

Ensuite, retirez la crème du feu, et versez la dans un récipient assez grand, tout en la passant dans une passoire fine au préalable. A l'aide d'un batteur électrique, fouettez la crème pour la refroidir, jusqu'à ce qu'elle soit à peine tiède, ajoutez le beurre pommade, mélangez une première fois avec un fouet à la main, puis poursuivez avec le batteur pour faire monter la crème au beurre. Lorsque cette dernière est de bonne tenue et bien crémeuse, vous pouvez arrêter, cependant sachez que si vous fouettez un peu trop longtemps, ce n'est pas grave, il n'y a pas de risques.

Dans un second temps, mélangez le blanc et le sucre (40 g) dans une casserole, puis faites chauffer le tout à environ 50°C sur un feu doux. Retirez du feu, versez dans un récipient et à l'aide du batteur électrique, fouettez jusqu'à complet refroidissement. Attention, le batteur ayant servi à faire monter la partie avec le beurre, il faut bien les nettoyer pour monter les blancs, il ne doit pas y avoir de traces de matières grasses. Cette deuxième partie est basée sur la technique de la « Meringue Suisse ».

Au final, mélangez à l'aide d'une cuillère en bois les deux parties, celle avec le beurre et les blancs meringués, puis utilisez selon votre désir. Si vous la rangez au réfrigérateur, elle va donc durcir, et il faudra la laisser revenir à température ambiante pour une prochaine utilisation.

Régalez-vous, cette recette de crème au beurre est très digeste et est utilisée par les plus grands.