



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

**TEMPS DE PREPARATION: 30mn**

### **CREME MOUSSELINE**

#### **INGREDIENTS:**

0,5 L de Lait  
200 g de Sucre Semoule  
1 œufs + 2 jaunes  
80g de farine  
300 g de beurre

#### **METHODE :**

C'est une crème très riche et dont l'onctuosité est un enchantement !

Accompagnée de praliné, cette crème fait les beaux jours du Paris-brest, mais on la trouve aussi dans certains Millefeuilles, et dans certains Fraisiers.

Le principe consiste à faire une sorte de crème pâtissière, à laquelle on ajoute du beurre et que l'on fait monter.

Versez le lait dans une casserole avec un peu de sucre pris sur le poids total, et portez le tout à ébullition sur un feu doux.

Cassez l'œuf et clarifiez les jaunes, gardez les blancs obtenus pour une prochaine recette, ajoutez le sucre semoule, et blanchissez l'ensemble à l'aide d'un fouet.

Incorporez la farine tamisée, puis remuez délicatement au départ avec le fouet, puis de manière énergique sur la fin pour éviter la formation de grumeaux.

Dès que le lait est à ébullition, versez-le sur la préparation précédente tout en continuant de remuer.

Transvasez dans la casserole et cuire à feu doux tout en remuant, en comptant une minute dès les premiers bouillons.

Une fois la casserole hors du feu, ajoutez un tiers du poids de beurre coupé en petits morceaux, et remuez jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu.

Débarrassez la crème dans un saladier, et laissez refroidir à température ambiante en protégeant le dessus de la crème avec un film alimentaire ou un papier d'aluminium.

Lorsque votre crème est froide, ajoutez le restant de beurre en consistance pommade (voir beurre pommade), remuez à l'aide d'un fouet, puis poursuivez au batteur électrique afin de faire monter la crème Mousseline pendant 5 à 10 minutes. Elle va ainsi s'aérer, prendre du volume et blanchir légèrement.

Cette délicieuse crème est désormais terminée, et poursuivra son aventure avec du praliné, une touche d'alcool de fruits, vanillé ou bien nature !