

Crème diplomate

Hello les gourmands,

Connaissez-vous la crème diplomate?

Une crème diplomate est une base de crème pâtissière dans laquelle on intègre une crème chantilly. On obtient ainsi une crème bien légère! Grâce à sa tenue, nous pouvons la pocher dans différentes pâtisseries. :o)

C'est une recette que vous avez déjà pu découvrir dans la recette des cornets à la vanille et du mille-feuille.



Avec cette recette, vous pourrez garnir environ **12 cornets à la crème** ou pocher une **tarte de 28 cm de diamètre**.

Voilà les ingrédients pour réaliser cette recette :

- 4gr de gélatine en poudre
- 20gr d'eau froide
- 50gr de sucre
- 40gr de jaunes d'œufs
- 10gr de farine
- 10gr de maïzena
- 250gr de lait entier
- 1 càc d'arôme vanille
- 20gr de beurre
- 120gr de crème entière

C'est parti pour la recette!

Commencez par verser **4gr de gélatine en poudre** dans un bol. Aidez-vous de la cuillère balance afin de peser précisément la gélatine en poudre. Puis ajoutez-y **20gr d'eau froide** et mélangez à la cuillère. Réservez le mélange.



Ensuite versez **50gr de sucre** et **40gr de jaunes d'œufs** dans un grand bol et faites mousser le mélange à l'aide d'un fouet.

Ajoutez ensuite **10gr de maïzena** et **10gr de farine** au mélange et fouettez à nouveau pour que le tout soit bien homogène. Puis réservez.



Dans une casserole, versez **250gr de lait entier** avec **1 càc d'arôme vanille** et faites chauffer le mélange. Celui-ci n'a pas besoin de bouillir, s'il fume c'est parfait. :-)

Une fois le lait chauffé, versez-en une petite quantité (environ un tiers) dans le mélange œuf/sucre/farine et mélangez au fouet pour obtenir une masse bien homogène et liquide.

Une fois la bonne texture obtenue, versez tout le bol dans la casserole avec le reste du lait et mélangez à nouveau au fouet. De cette manière, on évite d'avoir des grumeaux de maïzena.



Remettez la casserole sur le feu (feu moyen) et fouettez sans vous arrêter jusqu'à ce que le mélange s'épaississe.

Vous verrez qu'au début le mélange est assez mousseux. Il va s'épaissir et il y aura moins de mousse sur le dessus.

Au premier PLOP, retirez la casserole du feu, mais continuez à fouetter encore une minute pour être sûr que le fond ne brûle pas. Ajoutez ensuite la gélatine. Mélangez bien pour que celle-ci fonde dans la crème pâtissière. Une fois la gélatine totalement fondue, ajoutez **20gr de beurre coupé en morceaux**. Cela amènera de la gourmandise à notre crème diplomate. :o)



Mélangez au fouet puis versez le mélange dans un plat assez large pour que la crème pâtissière puisse refroidir rapidement. Placez le plat au frigo pour 30 minutes environ. Le mélange doit descendre à **25°C environ**.

Une fois la **crème pâtissière à 25°C**, préparez la crème chantilly.

Versez **120gr de crème entière** dans un bol et fouettez-la pour obtenir une crème juste montée. Pas trop ferme mais pas liquide non plus. Dès qu'il y a un petit bec sur le fouet (voir la troisième photo ci-dessous), c'est prêt. :o)



Fouettez à nouveau votre crème pâtissière de manière à lui redonner une texture souple. Puis incorporez-y la crème fouettée, petit à petit à l'aide d'une maryse. **Intégrez la crème en 3x**. Vous allez obtenir une belle crème bien lisse et brillante.



Voilà la crème diplomate est prête!

Afin de la pocher avec classe, versez la crème diplomate dans une poche à douille munie d'une douille de votre choix. Dans notre assortiment, vous trouverez différentes douilles pour réaliser de jolis pochages sur vos desserts.

J'espère que cette recette de crème diplomate vous plaira et que vous réaliserez de belles gourmandises avec! :o)

Je vous souhaite une belle journée!

Karin

