

Crème Mousseline

Ingrédients (crème nature):

- Lait : 250g
- Gousse vanille : 1/2 gousse (extraire les graines et faire infuser avec le lait quand on le fait chauffer) sinon incorporer du sucre vanillé en remplacement partiel du sucre (entre 2 à 3 sachets)
- Sucre : 60g
- Œuf : 2 jaunes
- Maizena : 30g
- Beurre pommade : 125g
- Praliné : 60g

A. La crème pâtissière

1. Faire chauffer le lait avec la vanille, mais sans ébullition
2. Dans un saladier, battre les œufs avec le sucre (on fait blanchir les œufs), puis ajouter la Maizena et mélanger au fouet.
3. Une fois le lait chaud et la vanille infusée, verser tout ou partie du lait sur les œufs, mélanger puis remettre dans la casserole. Mélanger jusqu'à épaississement : mélanger encore une minute quand ça cloque dans la casserole.
4. Filmer au contact et mettre au frais.

B. La crème mousseline

Dans le saladier ou dans le bol d'un robot, détendre la crème pâtissière (elle doit être lisse), y ajouter le beurre pommade par morceau et obtenir un mélange homogène. Ajouter alors le praliné, incorporer de manière homogène. La crème mousseline est prête.

3. Montage

1. Couper la couronne de chou en 2 dans la hauteur. Mettre la crème mousseline en poche (avec une douille cannelée de 10 ou 12 idéalement pour la décoration).
2. Dans la partie inférieure de la couronne de chou, pochez la crème mousseline de manière régulière, pour une jolie finition.
3. Repositionner la partie supérieure de la couronne de chou sur le dessus, et saupoudrer un peu de sucre glace sur le dessus.