

# Verrines fraises crème diplomate

<http://www.uneplacepourledessert.com>

## Préparation



C'est la période des foires à la fraise. C'est le moment d'en faire une cure sans modération. Elles sont ici mariées avec une crème diplomate.

Crème diplomate =  
mi crème pâtissière, mi crème chantilly.

Ingrédients (18 verrines de 8cl)

## Ingrédients

Crème pâtissière	Crème chantilly (peu sucrée)	Fraises
0.5 L de lait 4 jaunes d'oeufs 100 g de sucre semoule 40 g de fécule de maïs 1 gousse de vanille	0.5 L de crème fleurette 50 g de sucre glace	1 kg de fraises 100 g de sucre glace

## Réalisation

### Crème pâtissière

Faire bouillir le lait avec la gousse de vanille fendue en deux dans le sens de la longueur et la moitié du sucre. Blanchir les jaunes d'oeufs avec l'autre moitié de sucre avec le fouet pendant deux minutes. Ajouter la fécule de maïs tamisée et mélanger pour obtenir un appareil lisse et sans grumeaux. Verser progressivement la moitié du lait bouillant sur les jaunes blanchis pour délayer le mélange. Verser ce mélange dans le reste dans la casserole et remettre à cuire en portant le mélange à ébullition sans cesser de remuer avec le fouet. Laisser bouillir la crème deux minutes sans cesser de remuer. Réserver au frais filmé au contact pour éviter la formation d'une croûte en surface.

### Crème chantilly

Monter la crème fleurette très froide au batteur à petite vitesse puis accélérer au fur et à mesure que la crème s'épaissit. Le volume doit doubler et doit atteindre une consistance ferme. Ajouter le sucre glace puis fouetter à nouveau.

### Crème diplomate = Crème pâtissière + Crème chantilly

Incorporer délicatement la crème chantilly à la crème pâtissière froide.  
Lisser avec quelques coups de fouet.

### Fraises

Prélever un quart des fraises pour les réduire en pulpe en les mixant vigoureusement avec le sucre glace. Prélever un autre quart pour le décor. Couper le reste (la moitié) en petits morceaux pour remplir les verrines.



<http://www.uneplacepourledessert.com>



Les quantités proposées permettent de faire jusqu'à 18 verrines de 8cl.

Vous pouvez donc réduire toutes les quantités par 2 pour une dizaine de verrines de même capacité

Remplir une poche à douille avec la crème diplomate et remplir les verrines selon votre inspiration...

