

Les idées vagues de Snapulk...

Petits pots de crème aux deux anis

Pour 6 mini-portions ou 4 plus gourmandes



3 jaunes d'œufs
50 g de sucre
10 cl de lait

25 cl de crème liquide

1 cuil. à soupe d'anis vert (crème à l'anis)

6 étoiles de badiane (crème à la badiane)

Faites bouillir le lait dans deux récipients distincts (la moitié dans chaque), ou faites-le bouillir dans une casserole et partagez-le entre deux contenants distincts. Enfin ça c'est une question d'organisation personnelle. Dans une moitié du lait, mettez à infuser l'anis étoilé, dans l'autre l'anis vert, pendant 10 mn.

Vous pouvez griller la badiane à la poêle, elle dégagera plus de saveur.

Mélangez dans une terrine les jaunes d'œufs et le sucre. De la même façon, séparez le mélange, en pesant, dans deux petits saladiers.

Préchauffez votre four à 100/110 °C.

Versez le lait dans les œufs à travers une passoire, tout en mélangeant. Ajoutez ensuite la crème (moitié dans chaque), mélangez délicatement, puis écumez s'il y a trop de mousse en surface.

Versez les crèmes dans des petits pots en terre ou dans des petites terrines en porcelaine. Placez les pots dans un plat allant au four. Versez de l'eau dans le plat pour faire un bain-marie.

Faites cuire de 45 min à 1 h. En fin de cuisson, les crèmes doivent être tremblantes sur la surface. Retirez du four et laissez refroidir. Placez ensuite au réfrigérateur avant de déguster.

Mini-sablés au citron

200 g de beurre

175 g de farine

75 g de sucre glace

75 g de poudre d'amandes

5g de sel

1 pincée de cannelle

1 zeste de citron râpé

1 jaune d'œuf

le jus de 1 citron

1 œuf

1 cuil. à soupe d'eau

du sucre semoule pour enrober les sablés

Coupez le beurre froid en petits morceaux dans un saladier. Ajoutez la farine, le sucre glace, la poudre d'amandes, le sel, la cannelle et le zeste de citron râpé. Mélangez du bout des doigts pour le réduire en une poudre plus ou moins grossière.

Faites un puits et ajoutez au centre le jaune d'œuf et le jus de citron. Mélangez pour obtenir une pâte très souple. Versez-la sur le plan de travail bien fariné.

Avec la paume de la main, écrasez l'extrémité de cette pâte en la chassant devant, et ainsi de suite jusqu'à avoir écrasé la totalité; cela sert à bien homogénéiser.

Divisez la pâte en quatre parties. Formez des rouleaux de 2 cm de diamètre environ, (ou plus pour des sablés plus gros) puis enveloppez-les dans du film alimentaire. Une fois ces rouleaux formés, mettez-les au congélateur environ 1 h.

Préchauffez votre four à 180°C [th. 6].

Battez 1 œuf dans un bol avec 1 cuil. à soupe d'eau, et versez du sucre semoule sur du papier cuisson. Déballez 1 rouleau de pâte, puis appliquez de l'œuf battu sur toute la surface. Roulez-le ensuite dans le sucre et coupez des disques de 1 cm d'épaisseur environ. Placez-les directement sur la plaque du four recouverte de papier cuisson.

Faites cuire les biscuits 15 min environ; ils doivent être blonds et plus colorés sur les bords. Laissez refroidir 10 min avant de les décoller.

Les idées vagues de Snapulk...