

Verrines de papaye et ananas, crème diplomate au citron vert



Ingrédients pour 8 personnes:

1 ananas

1 papaye

3 jaunes d'oeufs

100g de sucre en poudre

50g de fécule de maïs

50cl de lait

2 feuilles de gélatine

20cl de crème liquide

2 cuillères à soupe de sucre glace

8 à 10 gouttes d'huile essentielle de citron vert (= lime, Citrus aurantifolia)

Préparation:

- Crème diplomate:

Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Chauffer le lait dans une casserole. Dans un saladier, battre les jaunes d'oeuf avec le sucre, puis ajouter la fécule de maïs. Verser le lait bouillant sur ce mélange. Mélanger puis remettre sur le feu tout en remuant jusqu'à épaississement. Ajouter les feuilles de gélatine bien essorées puis mélanger. Verser la crème pâtissière dans un saladier, filmer au contact et laisser refroidir à température ambiante.

Dans un autre saladier, monter la crème liquide très froide en crème fouettée à l'aide d'un batteur électrique. Ajouter le sucre glace à la fin et l'huile essentielle de citron vert. Incorporer délicatement cette chantilly avec un fouet dans la crème pâtissière presque refroidie (si elle est trop chaude, la chantilly va fondre!). Réserver la crème diplomate au réfrigérateur.

- Montage des verrines:

Peler et détailler en petits morceaux l'ananas et la papaye. Répartir les fruits dans le fond des verrines. Remplir une poche à douille de crème diplomate et la dresser sur les fruits.

Servir bien frais!