

Recette du Trifle Anglais

Prép. 10 min

Cuisson 30 min

Auteur : Mike Benayoun

Ingrédients pour 10 :

- 20 biscuits à la cuillère (environ)
- 4 cuillères à soupe de vin de Xérès (Sherry), ou un mélange de Xérès et Brandy
- 750 g de fruits rouges (fraises, framboises, myrtilles et mûres)
- 50 g d'amandes effilées, grillées
- 80 g de Gavottes écrasées
- Zeste d'un citron

Pour la crème fouettée

- 500 ml de crème fleurette
- 1 cuillère à soupe de Brandy
- 3 blancs d'œufs

Pour la crème aux œufs

- 500 ml de lait
- 250 ml de crème fleurette
- 10 jaunes d'œufs
- 250 g de sucre
- 4 cuillères à soupe de fécule de maïs (Maïzena)
- 1 cuillère à café de vin de Xérès



Crème aux œufs

Chauffer le lait et la crème fleurette dans une casserole à feu moyen et porter presque à ébullition. Retirer du feu.

Battre les jaunes d'œufs et le sucre dans le bol d'un robot électrique pendant environ 5 minutes jusqu'à ce que le mélange soit pâle et épais.

Ajouter la fécule de maïs. Battre à vitesse moyenne jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Verser lentement le lait chaud dans le mélange d'œufs.

Reverser le mélange dans la casserole. Cuire à feu doux, en remuant constamment, jusqu'à ce que le mélange épaississe, environ 5 minutes.

Verser le mélange à travers une passoire fine dans un grand bol.

Incorporer le Sherry. Recouvrir la crème d'un film plastique au contact et réfrigérer pendant environ 30 minutes jusqu'à ce qu'elle soit froide.

Crème fouettée

Battre la crème fleurette dans le bol d'un robot électrique pendant quelques minutes.

Ajouter le brandy et continuer à fouetter jusqu'à obtention d'une consistance ferme.

Séparément, battre les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils soient fermes.

Incorporer les blancs d'œufs battus à la crème fouettée.

Assemblage

Couper les fraises en tranches épaisses et les mettre de côté avec le reste des fruits rouges.

Mélanger les amandes grillées avec les Gavottes écrasées dans un bol.

Ajouter le zeste du citron au mélange d'amandes.

Placer les biscuits à la cuillère au fond du bol.

Asperger légèrement de Sherry.

Agrémenter d'une couche de fruits rouges et de crème aux œufs.

Saupoudrer du mélange d'amandes grillées et de Gavottes.

Répéter l'opération avec une ou deux couches de biscuits, fruits rouges, crème et mélange d'amandes en fonction de la taille de la coupe à trifle.

Recouvrir de crème fouettée.

Garnir avec les amandes grillées et quelques fruits rouges entiers.