

## CREME MOUSSELINE

*La crème mousseline est une crème pâtissière allégée avec du beurre. Elle est plus légère et se tient mieux qu'une crème pâtissière.*

### Deux recettes possibles :

#### Recette 1 : crème pâtissière « montée » au beurre

1/2 litre de lait *entier (indispensable)*

1 gousse de vanille

125 g de sucre semoule

2 œufs ou 5 jaunes d'œuf *(de préférence)*

60 g de farine T55 (**ou** 60 g de poudre à crème : mélange de fécule et farine, **ou** 40 g de fécule de maïs et 20 g de farine). Contrairement à la crème pâtissière habituelle, la crème pâtissière utilisée pour la crème mousseline est **plus ferme (60 g de farine au lieu de 45 g)**

250 g de beurre « mou » (*sortir le beurre du frigo la veille, ou le passer un peu au microonde en faisant attention de ne pas le faire fondre*) : 50 g de beurre seront incorporés dans la crème chaude, et les 200 g restants seront incorporés dans la crème froide, au batteur

Facultatif, suivant l'utilisation faite de la crème : ajouter, après refroidissement de la crème, un « bouchon » (environ) d'arôme (kirsch, ou rhum, ou framboise, ou poire....)

-----

*Réaliser la crème pâtissière :*

- Mélanger énergiquement, et sans attendre, les œufs (ou jaunes d'œufs) et la moitié du sucre
- Ajouter progressivement la farine, ou la poudre à crème, ou le mélange « farine + fécule », (préalablement tamisée) et bien mélanger
- Faire bouillir le lait avec l'autre moitié du sucre et la vanille (la gratter et mettre les graines et le reste de la gousse dans le lait)
- Verser (progressivement, en deux ou trois fois) le lait sur le mélange et remettre à bouillir (feu plus doux, jusqu'à formation de petites bulles en surface) pendant environ 2 minutes, sans cesser de remuer (attention à ce que ça n'attache pas)
- Ajouter le beurre (50 g), coupé en morceaux, dans la crème chaude (hors du feu), et bien mélanger
- Laisser refroidir sur une plaque (avec film de part et d'autre) au frigo (environ 30 mn) ou au congélateur (environ 7 à 10 mn).

Puis, une fois la crème pâtissière froide, retirer la gousse de vanille, bien mélanger au fouet avant d'utiliser, et, éventuellement, ajouter un arôme.

*Faire foisonner la crème pâtissière avec le beurre :*

Le beurre et la crème doivent être sensiblement à la même température, et avoir une consistance proche (crème bien fouettée et assouplie, et beurre en pommade).

Mettre la crème pâtissière dans le batteur, et fouetter à vitesse moyenne. Ajouter le beurre progressivement (en 3 ou 4 fois) sans cesser de fouetter à vitesse moyenne. Quand tout le beurre est incorporé, laisser tourner le fouet du batteur encore 8/10 minutes environ pour bien faire foisonner le mélange. La crème mousseline doit se tenir toute seule quand on relève le fouet (consistance d'une pâte à tartiner, en plus léger).

La crème mousseline peut s'utiliser immédiatement (millefeuille, fraisier, entremet, garnissage pâte à choux,...), ou dans les 24 h (peut se conserver au frigo 48 à 72 h).

-----

## ***Recette 2 : Mélange de crème pâtissière et de crème au beurre***

Réaliser une crème pâtissière (recette pour ½ litre de lait).

Appliquer la recette normale d'une crème pâtissière (cf. « *recette crème pâtissière* »), avec toutefois les particularités suivantes :

- Utiliser du lait entier
- Préférer 5 jaunes d'œufs (plutôt que deux œufs entiers)
- 125 g de sucre (plutôt que 100 g)
- Et surtout, faire une crème pâtissière assez ferme : 60 g de farine (ou de poudre à crème), au lieu de 45 g.

Réaliser une crème au beurre (recette pour 250 g de sucre et 250 g de beurre) : cf. « *recette crème au beurre* ».

Mettre dans la cuve du batteur environ 500 g de crème au beurre, qui doit être au préalable à température moyenne. Commencer à fouetter à vitesse moyenne pour bien la ramollir. Incorporer progressivement (en 3 ou 4 fois) 350 g de crème pâtissière, préalablement à température moyenne et fouettée (homogénéisée et lisse). Continuer de fouetter le mélange pour le faire foisonner et monter.

La crème mousseline doit se tenir toute seule quand on relève le fouet (consistance d'une pâte à tartiner, en plus léger).

La crème mousseline peut s'utiliser immédiatement (fraisier, entremet, garnissage pâte à choux,...), ou dans les 24 h (48 h grand maximum, conserver au frigo).

-----