

CREME AU BEURRE (pour un entremet environ)

5 jaunes d'œuf

250 g de sucre semoule (avec environ 100 g d'eau). Si on a du « glucose », on peut remplacer 25 g de sucre par 25 g de glucose (soit 225 g de sucre et 25 g de glucose) pour éviter que le sucre ne cristallise quand on le verse sur les œufs.

250 g de beurre « ramolli »

Un peu de vanille (liquide), facultatif

Battre les jaunes au fouet (ou, de préférence, au batteur mécanique, vitesse maximum) jusqu'à les faire blanchir (leur volume augmente)

Cuire le sucre (ou le mélange sucre + glucose) (dans une casserole, recouvrir avec les 100 g d'eau, faire bouillir, cuire à 121 °C précisément, sans remuer : mesurer la température avec un thermomètre)

Ajouter doucement le sucre cuit aux jaunes d'œuf (sur le côté de la cuve)

Battre au fouet ou au batteur mécanique, vitesse moyenne

Le mélange doit monter et refroidir. Continuer de battre jusqu'à refroidissement.

Quand monté et refroidi, ajouter beurre (par morceau), et continuer de battre quelques secondes (le mélange va foisonner). Ajouter un peu de vanille liquide (une cuillère à café environ).

Réserver au frigo jusqu'à utilisation (mettre un film pour éviter le durcissement)

Pour utilisation, il faut ramollir la crème (en la chauffant très légèrement, 2 mn environ) dans un four à 150 °C.