

## CREME CHIBOUST

*Parmi les différentes sortes de crèmes, la crème légère ou Chiboust, est certainement une des plus agréables à déguster, du fait de sa finesse et de sa légèreté. Toutefois, la réalisation est assez complexe et la crème est fragile (durée de conservation limitée, à consommer dans la journée, ou au maximum dans les deux jours). De ce fait, cette crème est peu utilisée de nos jours. On l'utilise principalement dans le garnissage d'un Saint Honoré.*

*C'est une crème pâtissière, riche en jaune d'œufs, peu sucrée, et « collée » avec un peu de gélatine, à laquelle on incorpore, quand la crème pâtissière est encore tiède, une meringue italienne. Les proportions peuvent changer, mais le principe reste le même.*

*Le nombre de feuilles de gélatine peut également changer en fonction de la teneur que l'on désire donner à la crème : leur nombre peut être augmenté, ou diminué. On peut même supprimer la gélatine, mais dans ce cas, la crème sera très fragile.*

---

### Crème pâtissière :

- 100 g de jaunes d'œuf, soit entre 5 et 6 jaunes (c'est plus que dans une crème pâtissière classique)
- ½ litre de lait (entier)
- 25 g de sucre (c'est moins que dans une crème pâtissière classique, car la meringue ajoutée est sucrée)
- 45 g de poudre à crème (ou farine T55)
- 3 feuilles de gélatine
- Une gousse de vanille
- Eventuellement, un peu (une ou deux cuillères à soupe) de rhum.

### Meringue italienne :

- 125 g de blancs d'œuf (soit entre 3 et 4 blancs d'œuf)
- 40 g d'eau
- 125 g de sucre (15 g pour « serrer » les blancs, 110 g pour cuire avec l'eau à 118 °C)

---

Préparer la crème pâtissière : la faire cuire (sans cesser de remuer pour éviter les grumeaux) pendant environ 2 mn. Quand la crème est encore chaude, y mélanger la gélatine (préalablement trempée au moins 10 mn dans de l'eau froide, puis pressée et mélangée à la crème pâtissière).

Parallèlement, mettre sur le feu les 110 de sucre avec l'eau. Porter à 121 °C ; surveiller avec un thermomètre. Quand le mélange est à 108 °C environ, commencer à monter les blancs (quand ils commencent à mousser ajouter les 15 g de sucre dans les blancs). Puis ajouter le sucre cuit à 121 °C et continuer de battre les blancs jusqu'à ce que le mélange soit tiède (35-40 °).

Puis incorporer très délicatement, à l'aide d'un fouet, la « meringue italienne » dans la crème pâtissière encore chaude.

La crème Chiboust est terminée. On peut alors parfumer la crème (par exemple avec 2 cuillérées de Rhum). L'utiliser (par exemple pour garnir un Saint Honoré) sitôt faite.