

Il y a quelques temps, quand j'ai découvert les blogs, j'ai adoré la recette de Sooïshi du blanc-manger d'œuf qui s'inspirait de J F Piège, chef cuisinier du Crillon.

Quand j'ai vu sa photo, si belle, je n'ai pas pu résister et je me suis tout de suite lancée.

La première fois, mes jaunes étaient un peu cuits, après, ça c'est amélioré.

Je l'ai faite un certain nombre de fois à mes invités de l'hiver de bien des façons, et ça m'a donné envie de la transformer en dessert...

Pour la version sucrée, j'ai utilisé des fraises, mais je pense que ça doit être très bien aussi avec des pêches, des abricots ou, pourquoi pas, avec de la mangue.

Les proportions utilisées dans cette recette sont les mêmes que pour la recette de Piège, mais on ne se sert pas des jaunes... ils trouveront facilement une utilisation à moins qu'on ne veuille faire une crème anglaise en accompagnement auquel cas, le dessert ressemblera plus à une île flottante version moderne ! ! !

Pour ma part, je préfère un coulis fait avec le même fruit que celui qu'on a utilisé pour la recette.

Se munir de cercles à mousse d'environ 7 cm de diamètre.

BLANC MANGER D'ŒUF AUX FRAISES



Pour 6 personnes :

5 blancs d'œuf

5 tranches de brioche très fines (si possible de la veille)

2 càs de sucre glace

1 càs de beurre 400 gr de fraises

80 gr de sucre en poudre

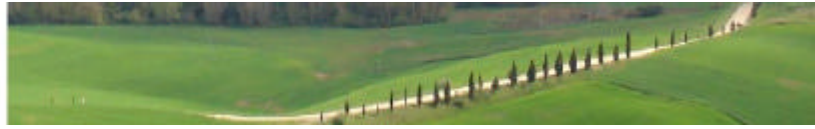
½ jus de citron

Préchauffer le four à 210° (TH 7)

Avec les cercles découper 1 rond de brioche par blanc-manger.

Les faire revenir au beurre sur chaque face en veillant bien à ce qu'ils restent blonds.

Laver et équeuter les fraises, faire un coulis avec 300 gr de fraises, le sucre en poudre, et le jus de citron Tamiser pour enlever les grains.



Couper les 100 gr de fraises restantes en petits dés.
Réserver le coulis et les dés de fraises au frais ;

Battre les blancs en neige très ferme en ajoutant le sucre glace juste avant la fin.

Beurrer largement les cercles à mousse ,les remplir de blancs en neige, y creuser un puits avec une cuillère à soupe et mettre quelques dés de fraises (les sucrer très légèrement si on les trouve trop acides, mais cela ne doit pas être nécessaire). Recouvrir avec les reste des blancs. Egaliser à la spatule.

Mettre au four pour 3mn et laisser reposer 1 mn avant de les poser sur les tranches de brioche au milieu de l'assiette.

Entourer d'un peu de coulis.