



Tartelettes Dessert HUG à la crème vanille et aux petits fruits des bois

Recette de Monsieur Harald Kammermeier, Hôtel Schweizerhof à CH-6002 Lucerne.

Recette pour env. 80 Tartelettes Dessert HUG 9 cm

Ingrédients :

600 ml	lait
1	gousse de vanille
150 g	sucre
120 g	crème en poudre
400 ml	lait
100 g	crème fouettée



Préparation :

Porter à ébullition le lait, la gousse de vanille et le sucre.
Mélanger la crème en poudre et le lait froid. Verser une partie de la préparation chaude sur le mélange de crème en poudre et de lait et mélanger jusqu'à ce que la masse soit bien lisse. Reverser ce mélange dans le lait chaud et porter à nouveau brièvement à ébullition. Couvrir la crème de film alimentaire (appliqué directement sur la crème, afin d'éviter la formation d'une peau) et laisser refroidir au réfrigérateur.
Pour terminer, fouetter brièvement cette crème et y incorporer la crème fouettée.

Verser la crème dans une poche à douille et dresser dans les tartelettes.

Garnir de petits fruits des bois, de pistaches, d'ornements en chocolat et de feuilles de menthe fraîche.

