Crèmes

Zuppa inglese - dessert italien à la crème pâtissière

2h10	35 min	5 min	1h30	454
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la crème pâtissière

1. Mettre le lait dans une casserole avec la gousse de vanille.
2. Porter à ébullition, puis retirer du feu, enlever la gousse de vanille et réserver le lait au chaud.
3. Battre les jaunes d'oeufs avec le sucre, dans une petite casserole.
4. Ajouter la farine et remuer, pour la faire incorporer aux autres ingrédients.
5. Peu à peu, verser le lait sur le mélange de sucre, oeufs et farine et remuer.
6. Une fois que tout le lait sera incorporé à la crème, la mettre sur le feu et la faire cuire 5 minutes, jusqu'à ce qu'elle épaississe.
7. Retirer la crème du feu et la laisser refroidir.

Étape 2

Dressage de la zuppa inglese

1. Mettre la liqueur dans un bol.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la crème pâtissière

- 50 cl **Lait entier**
- 150 g **Sucre semoule**
- 4 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
- 50 g **Farine**
- 1 **Gousse(s) de vanille**

Ingrédients pour la génoise

- 125 g **Génoise**
- 6 cl **Kirsch**

2. Si l'on préfère moins d'alcool, diluer la liqueur en mettant la moitié de ce qui est prévu et substituer l'équivalent de l'autre moitié avec de l'eau.
3. Tremper la génoise en morceaux dans la liqueur pour les imbiber.
4. Les morceaux de génoise doivent être imbibés de liqueur mais ils ne doivent pas ramollir complètement.
5. Mettre 1/3 des morceaux de génoise à la liqueur sur le fond de chaque verrine.
6. Ajouter une couche de crème pâtissière.
7. Faire une autre couche de morceaux de génoise.
8. Ajouter une dernière couche de crème pâtissière.
9. Émietter les morceaux restants de génoise et les repartir sur le dessus de chaque verrine, pour terminer.
10. Réserver les verrines de zuppa inglese au réfrigérateur avant de les servir.