

# LA CRÈME DIPLOMATE (CRÈME LÉGÈRE) DE M.O.F

## La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/recette-de-la-creme-diplomate/>

La Crème Diplomate est une crème pâtissière à laquelle on incorpore de la chantilly, pour un résultat gourmand et aérien en bouche

Temps de préparation : 30 Minutes

Temps de repos : 1 H

Difficulté : Niveau Intermediaire

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Base, Crème, Crème Dessert,

## Ingrédients

### **Pour 1,05 kg de Crème Diplomate**

\*Crème Pâtissière

500 grammes de Lait Entier 50 Centilitres/500 Millilitres

100 grammes de Sucre

4 Jaunes d'Oeuf 80 grammes

55 grammes de Féculé de Maïs (Maïzena)

\*Option: Parfum Vanille

1 Gousse de Vanille ou de l'extrait de Vanille (1 cuillère à café)

\*Crème

5 grammes de Gélatine ou 2 Feuilles de Gélatine

435 grammes de Crème Liquide 35% 43,5 Centilitres/435 Millilitres

### **Pour 787 g de Crème Diplomate**

\*Crème Pâtissière

375 grammes de Lait Entier 37,5 Centilitres/375 Millilitres

75 grammes de Sucre

3 Jaunes d'Oeuf 60 grammes

41,2 grammes de Féculé de Maïs (Maïzena)

\*Option: Parfum Vanille

3/4 Gousse de Vanille ou de l'extrait de Vanille (1 cuillère à café)

\*Crème

3,7 grammes de Gélatine ou 1,4 Feuilles de Gélatine

326,2 grammes de Crème Liquide 35% 32,62 Centilitres/326,2 Millilitres

## LA CRÈME DIPLOMATE (CRÈME LÉGÈRE) DE M.O.F

### Pour 525 g de Crème Diplomate

\*Crème Pâtissière

250 grammes de Lait Entier 25 Centilitres/250 Millilitres

50 grammes de Sucre

2 Jaunes d'Oeuf 40 grammes

27,5 grammes de Féculé de Maïs (Maïzena)

\*Option: Parfum Vanille

1/2 Gousse de Vanille ou de l'extrait de Vanille (1 cuillère à café)

\*Crème

2,5 grammes de Gélatine ou 1 Feuille de Gélatine

217,5 grammes de Crème Liquide 35% 21,75 Centilitres/217,5 Millilitres

### Instructions

1. Placer au congélateur la cuve et le fouet, avec lesquels on va battre la Crème Liquide 35% en Chantilly, pendant au moins 15 minutes, temps pendant lequel on peut préparer la crème pâtissière
2. Un secret pour réussir une crème fouettée réside dans l'utilisation d'un bol et d'un fouet très froids
3. Verser le Lait Entier (500 g ou 50 Centilitres/500 Millilitres) dans une casserole et la moitié du Sucre (50 g), sans remuer : Le Sucre tombé au fond de la casserole empêche au Lait Entier de crouter au fond
4. Utiliser du Lait Entier et non pas du Lait écrémé
5. Si vous voulez parfumer la crème, c'est le moment de gratter les grains de la Gousse de Vanille (1) et ajouter à la casserole sur le feu. (On peut remplacer par de l'extrait de vanille liquide ou de la pâte de vanille)
6. Cuire à feu moyen
7. Pendant que la casserole est sur le feu, blanchir les Jaunes d'Oeuf (4) et la deuxième moitié de Sucre (50 g) dans un bol, à l' aide d' un fouet à main
8. Dans le bol, ajouter la Féculé de Maïs (Maïzena) (55 g), et fouetter
9. Surveiller la cuisson du lait, et attendre l'ébullition
10. Retirer du feu
11. Retirer la gousse
12. Presser et racler avec un doigt ou une cuillère les graines restés dans la gousse
13. Verser délicatement, une moitié du Lait Entier chaud de la casserole dans le bol
14. Mélanger à l' aide d' un fouet à main
15. Reverser le contenu du bol dans la casserole (ou une moitié du lait attendait) et mélanger
16. Remettre sur le feu
17. Cuire à feu doux et continuer de mélanger énergiquement au fouet sans arrêter !
18. Cuire à feu doux et continuer de mélanger énergiquement au fouet à main sans arrêter !

## LA CRÈME DIPLOMATE (CRÈME LÉGÈRE) DE M.O.F

19. Pour éviter les grumeaux, il faut fouetter énergiquement, en raclant le fond, sans arrêter
20. Petit à petit la crème épaissit : on commence à voir des "stries"
21. Fouetter énergiquement
22. Retirer du feu et transvaser dans un récipient propre
23. Si vous voyez des grumeaux, mixer au mixeur plongeant (parfois appelé 'giraffe'), ou au robot à lame ('robot coupe'), ou dans un blender
24. Faire ramollir la Gélatine (5 g ou 2 Feuilles de Gélatine) dans de l'eau froide
25. Ajouter la gélatine ramollie dans la crème qui doit être encore chaude (sinon la gélatine ne prendra pas)
26. Remuer
27. Filmer au contact avec un film alimentaire étirable et laisser la crème refroidir à température ambiante (ne pas mettre au frais), pendant 1 heure
28. Fouetter la Crème Liquide 35% (435 g ou 43,5 Centilitres/435 Millilitres)
29. Ne pas trop fouetter ! La crème obtenue doit être battue mais pas ferme (sinon on ne pourra pas l'incorporer correctement)
30. Réserver au frais
31. Afin de "lisser" la crème pâtissière qu'on a laissé refroidir à température ambiante, fouetter vigoureusement pendant 20 secondes
32. Verser la crème fouettée sur la crème pâtissière, et incorporer délicatement avec une maryse
33. Racler le fond et les bords, et retourner l'appareil sans fouetter