

FRIENDS

LE TRIFLE DE RACHEL

TRIFLE ANGLAIS À LA COMPOTÉE DE FRAMBOISES,
AU CRUMBLE CHOCOLAT ET À LA PISTACHE

Vous êtes invité au dîner de Thanksgiving organisé par vos amis ! Rachel est en charge du dessert de fête et elle choisit de concocter un *english trifle*. Tout porte à croire que vous allez vous régaler, malheureusement Rachel a malencontreusement mélangé deux recettes et ajouté du bœuf et des petits pois à sa préparation ! Je vous propose ici une version sucrée, bien plus traditionnelle et savoureuse à partager avec vos proches !



POUR
8 personnes



TEMPS DE PRÉPARATION
40 min



TEMPS DE REPOS
1 h



TEMPS DE CUISSON
20 min

MATÉRIEL

1 moule à manqué
ou un plat en verre
1 plaque de cuisson
+ papier cuisson
1 batteur électrique
1 robot pâtissier équipé
de la feuille

INGRÉDIENTS

500 g de biscuits cuillère
2 bananes
100 g de copeaux de chocolat
noir
125 g de framboises entières
25 g de pistaches entières

Crème diplomate

50 cl de lait
80 g de sucre
100 g de jaune d'œufs
35 g de fécule de maïs
3 feuilles de gélatine
200 g de crème fleurette
35 % MG

Compotée de framboises

100 g de framboises
50 g de sucre
12 g de jus de citron

Crumble cacao

100 g de beurre
100 g de farine type 45
60 g de sucre
60 g de poudre d'amandes
20 g de cacao en poudre
2 g de fleur de sel

Crème Chantilly au mascarpone

100 g de mascarpone
25 cl de crème liquide
30 % MG
30 g de sucre glace

1 Préparez la crème diplomate : dans une casserole, faites chauffer le lait jusqu'à ébullition. Placez les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. Pendant ce temps, dans un cul-de-poule, fouettez le sucre, les jaunes d'œufs et la fécule. Versez 1/3 du lait bouillant dans le cul-de-poule ; mélangez au fouet et reversez le tout dans la casserole à feu doux. Laissez cuire sans cesser de remuer pendant 2 min jusqu'à épaississement. Retirez la casserole du feu. Essorez la gélatine réhydratée entre vos mains, puis ajoutez-la à la crème chaude et incorporez-la au fouet. Débarrassez la crème dans un récipient plat, filmez au contact et placez au réfrigérateur 1 h.

2 Montez la crème fleurette au batteur électrique à vitesse moyenne jusqu'à obtenir une texture souple. Incorporez cette crème montée délicatement avec une maryse à la crème sortie du réfrigérateur.

3 Pour la compotée de framboises, placez les framboises dans une casserole avec le jus de citron et le sucre. Faites chauffer le tout à feu moyen en remuant régulièrement pendant 5 min et débarrassez dans un récipient. Laissez refroidir à température ambiante.

4 Préparez le crumble cacao : préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Dans la cuve du robot, versez la farine, la poudre d'amandes, le cacao en poudre, le sucre, le sel et le beurre coupé en morceaux. Mélangez à l'aide de la feuille à vitesse lente jusqu'à l'obtention d'un mélange sableux. Répartissez du bout des doigts le crumble sur la plaque du four recouverte de papier cuisson et enfournez 20 min.

5 Pour la chantilly au mascarpone, montez au batteur électrique la crème liquide à vitesse moyenne. Quand elle commence à épaissir, ajoutez le mascarpone et le sucre glace, et continuez de mélanger pendant 30 sec. La crème doit se tenir mais rester souple.

6 Pour le montage du trifle, déposez les biscuits cuillère dans le fond et les côtés du moule à gâteau. Versez la moitié de la crème diplomate sur les biscuits. Ajoutez la compotée de framboises, ainsi que les framboises entières, puis recouvrez avec le reste de crème diplomate. Parsemez la crème de crumble cacao et de pistaches entières. Recouvrez de la moitié de la chantilly au mascarpone, puis déposez des tranches fines de banane. Recouvrez du reste de chantilly au mascarpone à l'aide d'une grande cuillère pour un résultat déstructuré. Saupoudrez de copeaux de chocolats. Et voilà, votre english trifle est prêt à être servi à vos amis devant un épisode de Friends !

Note : pour les débutants en cuisine, vous pouvez trouver de la crème Chantilly au mascarpone toute faite dans le commerce. Vous pouvez aussi remplacer la compotée de framboises par de la confiture tout simplement.

