

Crème au beurre aérienne et irratable

Note :

Tu peux préparer le mélange initial la veille avant d'incorporer le beurre. Dans ce cas, garde le au réfrigérateur, mais tu prendras soin de le laisser revenir à température ambiante, sinon, le beurre ne va bien s'incorporer.

Pour une version au chocolat, ajoute 2 cuillères à soupe de cacao au mélange avant de le faire épaissir sur le feu. Puis quand la crème est battue avec le beurre, incorpore délicatement 40 g de chocolat fondu et bien refroidi (température ambiante).

Recette pour glacer 12 cupcakes

120 g de sucre
2 C à soupe de farine (ou 20 g)
2 C à soupe de fécule de maïs
1 grosse pincée de sel
200 ml de lait
1 C à café d'arôme (vanille, orange, café ...)
160 g de beurre à température ambiante (mou mais pas fondu)

Préparation

Dans une casserole, mélange le sucre, la farine et la fécule de maïs. Ajoute le lait, mélange au fouet et fais chauffer à feu moyen. Touille avec une cuillère en bois jusqu'à ce que le mélange arrive à ébullition, laisse cuire 1 minute, puis ajoute l'arôme, et transvase dans un bol, puis couvre avec une assiette. Laisse bien refroidir pour arriver à température ambiante, c'est important sinon la chaleur du mélange va faire fondre le beurre, et c'est irrattrapable !!! (voir note en intro)

Quand ce mélange est froid, mets le dans un saladier et à l'aide d'un fouet électrique, bats le pour en faire une crème. Toujours à l'aide du fouet électrique (vitesse moyenne) incorpore le beurre, 1 cuillère à soupe à la fois. Quand tout le beurre a été incorporé, passe en vitesse maximum pendant au moins 2 à 3 minutes (ou plus en fonction de la puissance de ton fouet).

Laisse reposer 1 heure à température ambiante avant de l'utiliser, elle va s'affermir un peu.

