

ZUPPA INGLESE



Préparation : 1 h 10
plus le temps de repos au frigo



Ingrédients

Pour 6 personnes

- 250 gr de génoise (déjà prête, sinon recette ci-après)
- 1 verre d'alchermes (ou marasquin ou kirsch)

Crème pâtissière

- 6 jaunes d'œufs
- 150 gr de sucre
- 60 gr de farine
- un zeste de citron
- 1/2 litre de lait

Directement dans une petite casserole, mélanger les jaunes d'œuf avec le sucre. Batta au fouet jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la farine et bien mélanger. Incorporer le lait en continuant à mélanger pour éviter la formation de grumeaux. Rajouter un zeste de citron.

Mettre sur le feu et faire chauffer, sans laisser bouillir, à feu très bas en continuant à

mélanger jusqu'à ce que le mélange épaississe. A ce moment là la crème est prête et vous pouvez enlever du feu et laisser refroidir.

Crème au chocolat

- 100 gr. de chocolat noir
- 50 gr. de farine
- 50 gr. de beurre
- 50 gr. de sucre
- 1/2 litre de lait
- un zeste de citron

Dans une petite casserole faire fondre le beurre sur feu très bas, ajouter le sucre et ensuite la farine. Bien mélanger pour éviter la formation de grumeaux, ajouter deux cuillères à soupe de lait et le chocolat précédemment râpé. Ajouter petit à petit le lait qui reste et le zeste de citron. Continuer à mélanger jusqu'à ce que la crème épaississe et laisser bouillir 2 minutes. Enlever du feu et laisser refroidir.

Montage du gâteau

Découper la génoise en tranches d'environ 1,5 cm d'épaisseur.

Vous pouvez, soit mettre dans un grand plat, soit tapisser un moule rond avec ces tranches que vous imbibe de marasquin (ou kirsch ou alchermes) dilué avec un peu d'eau.



Étalez une couche de crème pâtissière, couvrir avec une tranche de génoise de nouveau imbibée de liqueur, étalez une couche de crème au chocolat ensuite une tranche de génoise imbibée. Alternner ainsi crème et génoise jusqu'à la fin.

Terminer avec une couche de crème (ou de la chantilly si vous aimez !!!), mettre au frigo et servir bien frais.



Si vous aimez, vous pouvez rajouter des fruits confis avec la crème pâtissière.

GENOISE



INGREDIENTS pour 6 personnes

- 120 gr de sucre
- 120 gr de farine
- 4 œufs

Beurrer et fariner un moule à manqué. Le fait de beurrer et fariner le moule permet d'obtenir un démoulage facile. Réserver le moule au frais.

Mélanger dans un récipient qui passe au bain marie les œufs entiers avec le sucre. Disposer le récipient sur un bain-marie et fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse et triple de volume. Vous en avez pour 10 à 15 minutes en fouettant à la main et 5 à 10 minutes en fouettant au batteur électrique. Retirer la préparation du bain-marie et continuer à battre jusqu'à complet refroidissement. La préparation obtenue doit être « au ruban ».

Incorporer délicatement la farine tamisée à l'aide d'une spatule en bois en évitant de faire retomber la préparation. Verser la pâte dans le moule à manqué et cuire à four chaud 180°C pendant 15 à 20 minutes. Pour vérifier la cuisson, il suffit de planter la lame d'un couteau dans la génoise, si celle-ci en ressort sèche, c'est qu'elle est cuite.