



Cuisine et  
dépendances

## Crème Chiboust sur sablé



*La crème Chiboust est une sorte de crème pâtissière à la vanille, allégée avec des blancs d'œufs montés en neige. C'est la crème de base du St Honoré (Chiboust était d'ailleurs le nom du pâtissier qui a inventé le gâteau St Honoré). Au lieu de la vanille, j'ai aromatisé cette crème au citron-bergamote (dont j'avais déjà parlé dans un [précédent article](#)) : c'est un bon dessert, frais et léger avec une touche acidulée très agréable.*

Ingrédients (pour 6 crèmes individuelles) :

- 4 citrons bergamotes bio (soit 150 ml de jus)
- 4 œufs
- 100 g de sucre
- 100 ml de lait
- 3 feuilles de gélatine
- 25 g de Maïzena
- 80 g de sablés Roudor
- 25 g de beurre salé

Préparation :

Faire tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide durant au moins 5 min pour qu'elles se ramollissent. Prélever le zeste des citrons bergamotes, les couper en deux puis les presser pour obtenir environ 150 ml de jus.

Séparer les blancs des jaunes d'œuf. Fouetter les jaunes avec la moitié du sucre jusqu'à obtenir un mélange blanchi et mousseux. Ajouter la Maïzena, délayer avec le jus des agrumes.

Verser le lait dans une petite casserole, porter à feu doux jusqu'à ce qu'il frémissse. Verser le lait chaud sur le mélange au citron, mélanger et remettre dans la casserole avec le zeste. Faire épaissir à feu très doux sans cesser de remuer, jusqu'à obtention d'une pâte onctueuse. Retirer du feu et

incorporer aussitôt la gélatine essorée. Remuer jusqu'à ce qu'elle soit dissoute et laisser tiédir.

Chemiser 6 cercles à pâtisserie (de 7 cm de diamètre) de papier sulfurisé ( à défaut, prendre des ramequins). Les disposer sur une tôle ) pâtisserie elle-même recouverte de papier sulfurisé.

Émietter les biscuits, mettre les grains dans un mixeur, ajouter le beurre mou et mixer par à-coup jusqu'à obtenir une pâte sablée. Répartir le mélange dans le fond des cercles à pâtisserie en le tassant légèrement.

Fouetter les blancs en neige avec une pincée de sel, verser le restant de sucre lorsqu'ils commencent à monter et continuer à fouetter jusqu'à obtenir une mousse ferme et brillante. Incorporer les blancs en neige à la crème tiédie avant qu'elle ne soit figée.

Répartir le mélange dans les cercles sur le fond de biscuits. Laisser refroidir et entreposer au minimum 3 heures au réfrigérateur.

Servir très frais, en retirant délicatement les cercles et le papier sulfurisé.

Recette inspirée de [celle-ci](#).

*Le 19 Février 2011 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances*

*Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2011/02/19/index.html>*