

Temps de préparation : 20 minutes

Degré de difficulté : moyen

Crème au beurre meringue italienne

Ingrédients :

- 4 blancs d'œufs
- 350 g de sucre
- 150 ml d'eau
- 450 g de beurre, température pièce
- 2 c. à table de vanille (claire de préférence, la crème au beurre restera plus blanche)
- 1 pincée de sel

Préparation :

1. Dans une casserole, préparer le sirop en mettant l'eau et la moitié du sucre et porter à ébullition.
2. Dans un bol, mettre les blancs et la pincée de sel et réserver.
3. À l'aide d'un thermomètre à bonbon, attendre que le sirop atteigne 110°C.
4. Une fois que le sirop a atteint 110°C, monter les blancs à l'aide du robot (avec le fouet) ou de la mixette.
5. Une fois que les blancs sont mousseux, incorporer graduellement l'autre moitié de sucre et continuer à battre jusqu'à l'obtention d'un bec ferme.
6. Laisser le sirop atteindre 118°C et retirer du feu.
7. Incorporer délicatement le sirop aux blancs montés et continuer à battre jusqu'au refroidissement complet du mélange.
8. Couper le beurre en cubes et incorporer un cube à la fois dans la meringue et battre jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse. Si vous utilisez un robot, changer l'embout pour celui en forme de feuille.
9. Il se peut que le mélange blanc/beurre devienne liquide, il faut juste continuer à mélanger.