



DESSERTS

Bagatelle aux bleuets et crème au citron

 45 min
  20 min
  8 portions

INGRÉDIENTS

CRÈME PÂTISSIÈRE AU CITRON

3 tasses de lait 2 %

3/4 tasse de sucre, divisé

6 jaunes d'œufs

3 c. à soupe de farine tout usage

3 c. à soupe de fécule de maïs

Zeste d'un citron

COMPOTE DE BLEUETS

6 tasses de bleuets surgelés

1/2 tasse de sucre

1 c. à thé de jus de citron

1/4 tasse de fécule de maïs

1/4 tasse d'eau froide

BAGATELLE AUX BLEUETS

12 beignes à l'ancienne (maison ou du commerce)

2 tasses de crème à fouetter 35 %

3 c. à soupe de sucre à glacer

1 c. à thé d'extrait de vanille pure

GARNITURES

Zeste de citron, bleuets frais

PRÉPARATION

CRÈME PÂTISSIÈRE AU CITRON

- 1 Dans un bol, placer un tamis fin ou un chinois. Réserver. Dans une casserole, à feu moyen-vif, chauffer le lait et la moitié du sucre jusqu'à ce que le mélange frémissse.
- 2 Pendant ce temps, dans un grand bol, blanchir les jaunes d'œufs avec le reste du sucre. Ajouter la farine, la fécule de maïs, et le zeste de citron. Fouetter pour bien mélanger et éviter les grumeaux.
- 3 Lorsque le lait est chaud, le verser sur le mélange d'œufs en fouettant continuellement pour tempérer les œufs. Reverser le mélange dans la casserole et remettre sur le feu.

- 4 Chauffer la crème pâtissière jusqu'à ébullition. Bouillir pendant 3 minutes, en fouettant constamment, et retirer du feu.
- 5 Passer la crème pâtissière au tamis fin ou au chinois. Couvrir la surface de la crème pâtissière de pellicule plastique. Laisser refroidir complètement au réfrigérateur, au moins 2 heures.

COMPOTE DE BLEUETS

- 1 Dans une casserole à feu moyen, mélanger les bleuets, le sucre, et le jus de citron. Cuire en remuant de temps en temps à l'aide d'une cuillère en bois, jusqu'à ce que les bleuets commencent à ramollir et à libérer un peu de jus, environ 5 minutes. Retirer du feu.
- 2 Dans un petit bol, à l'aide d'une fourchette, délayer la fécule de maïs avec l'eau froide. Ajouter le mélange à la casserole, en remuant.
- 3 Remettre la casserole sur le feu et porter le mélange à ébullition. Laisser mijoter quelques minutes en remuant constamment pour épaissir (la compote épaissira encore plus en refroidissant).
- 4 Retirer du feu et transvaser la compote dans un grand bol. Laissez tiédir jusqu'à température ambiante en remuant de temps en temps.

BAGATELLE AUX BLEUETS

- 1 Dans un grand bol à bagatelle en verre de 4 L (16 tasses), étaler une fine couche de compote de bleuets au fond.
- 2 Recouvrir avec 4 beignes, en les déchirant en morceaux au besoin pour bien recouvrir le fond du bol. Étaler un tiers de la compote de bleuets, puis un tiers de la crème pâtissière au citron.
- 3 Répéter les couches de l'étape précédente deux fois de plus pour utiliser tous les beignes, la compote, et la crème pâtissière.
- 4 Réfrigérer au moins 2 heures avant de servir.
- 5 Juste avant de servir, préparer la crème fouettée. Dans un grand bol, fouetter la crème pour obtenir des pics mous. Ajouter le sucre à glacer et continuer de fouetter jusqu'à l'obtention de pics fermes. Recouvrir la bagatelle de crème fouettée. Décorer avec des bleuets frais et des zestes de citron. Servir aussitôt.