

Crema petita de Bergamota i Bergamota confitada



Ingrédients pour 6 personnes:

Pour les crèmes:

40 cl de Lait.
Les zestes d'une Bergamote.
4 jaunes d'Œufs.
65 gr de Sucre en poudre.

Pour le confit:

La pulpe et le jus d'une Bergamote.
30 gr de Sucre.
1 pointe d'agar agar.

Préparation:

- Préchauffer le four à 165° et faire bouillir un litre d'eau.
- Faire chauffer bouillir le lait puis éteindre.
- Nettoyer le fruit en le frottant bien pour utiliser le zeste.
- Prélever les zestes de la bergamote avec une râpe microplane et les ajouter dans le lait.
- Laisser infuser 15 minutes.
- Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre.
- Faire bouillir le lait à nouveau et verser le lait chaud sur les jaunes tout en mélangeant.
- Répartir dans 6 petits bols, écumer la mousse.
- Dans un grand plat qui va au four mettre une feuille de papier sulfurisé au fond du plat
- Puis, disposer les petits pots et ajouter l'eau bouillante jusqu'à mi hauteur des petits pots.
- Faire cuire au four pendant 30 minutes.
- Sortir du four et laisser refroidir avant de mettre au frais pendant 4 heures minimum.
- Pendant ce temps préparer le confit de bergamote.
- Récupérer tout le jus et toute la pulpe de la bergamote en prenant soin d'éliminer les petits pépins.
- Faire chauffer la pulpe et le jus avec le sucre pendant 10 minutes, ajouter la pointe d'agar agar et laisser chauffer pendant 1 minute.
- Verser dans un petit pot et laisser refroidir.
- Au moment de servir les petites crèmes, ajouter une cuillère de confit de bergamote au dessus de la petite crème.