



## **TARTE AUX FRAISES SANS PÂTE, CHIBOUST AU GINGEMBRE**



**Facile**

**Préparation: 15 mn**

**Cuisson: 10 mn au maximum**

### **Pour 4 personnes:**

#### Pour la chiboust:

2 œufs (blancs et jaunes séparés)

30 g de sucre en poudre 15 + 15)

150 ml de lait

3 pincées de gingembre en poudre

15 g de Maïzena

1 feuille de gélatine réhydratée

15 cl d'eau

#### La garniture:

1 barquette de fraises

4 cuillérées de gelée ou confiture de fraises

#### La chiboust:

Dans un récipient, mélanger les jaunes d'œufs et 15 g du sucre semoule jusqu'à ce qu'ils forment un ruban. Ajouter la maïzena, en fouetter vivement.

Dans une casserole, faire chauffer la lait avec le gingembre. A ébullition, couper le feu, verser doucement sur le 1er mélange et remettre à cuire à feu moyen en remuant au fouet sans arrêt jusqu'à épaississement (crème pâtissière).

Ajouter alors la gélatine.

Faire un sirop avec les 15 g de sucre restants et l'eau.

Battre les blancs en neige bien ferme et verser le sirop bien chaud en filet dessus en fouettant toujours. Le sirop va cuire les blancs d'œufs.

Incorporer un peu de blancs cuits à la crème en mélangeant assez vivement au départ, pour détendre l'appareil puis terminer en incorporant le reste avec délicatesse.

#### **Finition:**

Sur chaque assiette, mouler la crème chiboust juste refroidie dans un emporte-pièce et réserver au froid ½ heure. Laver les fraises rapidement et les poser sur un papier absorbant. Les tailler en

*Et si c'était bon* 🍷🍷  
*en cuisine et à table ...*



lamelles épaisses et les disposer sur la crème prise. Garnir de quelques fraises entières et d'1 ou 2 cuillérées à café de gelée de fraises un peu diluée.