

Bâtonnets glacés aux fraises et à la crème

Portions : 10 ~ Préparation : 20 minutes ~ Temps de cuisson : 10 minutes



Ingrédients

Étage de fraises

- 1 tasse (250 ml) de fraises équeutées et coupées en deux
- 1/2 tasse (125 ml) d'eau
- 1/4 de tasse de sucre granulé

Étage de crème

- 1/2 tasse (125 ml) de sucre granulé
- 1 c. à table (15 ml) de fécule de maïs
- Pincée de sel
- 1 tasse (250 ml) de lait
- 2 jaunes d'œufs
- 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille

Préparation

Étage de fraises

1. Mettre les fraises, l'eau et le sucre dans un mélangeur. Réduire le mélange en purée jusqu'à ce qu'il soit lisse. Séparer également la moitié du mélange dans 10 moules à bâtonnets glacés (2 oz/60 ml) (remplir seulement le 1/3 de chaque moule). Congeler pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que la surface soit figée.

Étage de crème

2. Pendant ce temps, remuer le sucre avec la fécule de maïs et le sel dans une moyenne casserole; battre le lait jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse. Cuire à feu moyen, en remuant constamment, de 7 à 10 minutes ou jusqu'à épaississement.
3. Battre les jaunes d'œufs dans un bol résistant à la chaleur; fouetter dans une partie du mélange de lait chaud. Fouetter le mélange tiède de jaunes d'œufs dans la casserole.

Cuire, en remuant constamment, pendant 1 minute ou jusqu'à ce que le mélange soit très épais. Retirer du feu et passer dans un tamis à mailles fines; incorporer la vanille. Mettre le bol dans un bain de glace, en remuant souvent, pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que la crème soit refroidie.

4. Avec une cuillère, prendre délicatement la crème et la déposer par-dessus l'étage de fraises presque congelé (remplir seulement jusqu'aux 2/3 de chaque moule). Congeler pendant 1 heure ou jusqu'à ce que la surface soit figée. Avec une cuillère, mettre le mélange de fraises restant sur l'étage de crème mi-congelée. Congeler pendant 6 heures ou jusqu'à ce que les bâtonnets soient complètement congelés. Les bâtonnets glacés peuvent rester au congélateur jusqu'à 1 mois.

Remarques

Passer le dessous et les côtés du moule sous l'eau courante tiède pour faciliter le démoulage des bâtonnets glacés.