Papillotes de fruits rôtis à la vanille, crème anglaise

12/03/2013 à 11h16

Par Scott Serrato

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 16 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

Pour la crème anglaise :

- 25 cl de lait demi-écrémé
- 2 jaunes d'œufs
- 1 cuillère à café de Maïzena
- 1 cuillère à soupe bombée de fructose
- 1 demi-gousse de vanille

- 4 prunes d'Ente
- 1 pomme Reinette
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 1 petite grappe de raisin Chasselas
- 1 quart d'ananas
- 1 kiwi
- 100 g de mûres
- 2 gousses de vanille
- 10 cl de jus d'orange

Préparation :

Pour la crème anglaise :

- Faites bouillir le lait dans une casserole avec la demi-gousse de vanille fendue en deux. Fouettez vivement dans un saladier les jaunes d'œufs et le fructose, ajoutez la Maïzena et mélangez intimement;
- Versez le lait chaud par-dessus, mélangez, puis remettez le tout à nouveau dans la casserole et faites cuire sur feu doux en remuant avec une cuillère en bois jusqu'à ce que la crème nappe le dos de la cuillère. Laissez refroidir et retirez la vanille.

Préparez les fruits :

- Coupez les prunes en deux et retirez le noyau. Pelez et évidez la pomme, taillez-la en huit morceaux et citronnez-les. Pelez le quart d'ananas et taillez-le en huit morceaux. Pelez le kiwi et coupez-le en huit morceaux;
- Préchauffez le four à 180 °C (thermostat 6). Rangez tous les fruits dans un grand plat à gratin (sauf les mûres et les grains de raisin). Faites-les sécher pendant 6 minutes dans le four;
- Sortez les fruits du four, répartissez-les sur quatre rectangles de papier sulfurisé, ajoutez les mûres et les grains de raisin. Arrosez avec un peu de jus d'orange et posez sur les fruits une demi-gousse de vanille;
- Fermez les papillotes en tordant les deux extrémités et ficelez celles-ci avec des fils de raphia leur donnant ainsi la forme d’un gros bonbon. Faites cuire les papillotes dans le four à 200 °C (thermostat 7) pendant 10 minutes;
- Déposez les papillotes sortant du four sur des assiettes de service, entrouvrez-les légèrement et placez à côté un petit ramequin de crème anglaise.