

REPAS DE ST-MARTIN

Le dessert traditionnel de St-Martin

La crème au caramel «avec des neiges » pour 8 personnesOeufs à la neige

2 œufs Réserver les jaunes d'œufs. Ajouter le sel aux blancs et les fouetter en neige très ferme.
1 pincée de sel
3 cs sucre Incorporer délicatement le sucre.

8 dl lait Porter le lait à ébullition avec le bâton de vanille fendu.
1/2 bâton de vanille

Former des boules avec les blancs en neige à l'aide de deux cuillères à dessert et les pocher 1 minute de chaque côté dans le lait frémissant.

Retirer « les neiges » avec l'écumoire et les déposer sur une assiette garnie d'une serviette.

Crème caramel

6 cs sucre Verser l'eau et le sucre dans une poêle, faire caraméliser et verser dans le lait vanillé en remuant, le caramel doit être bien fondu.
3 cs eau

2 œufs Fouetter les œufs et les jaunes réservés avec le sucre et la fécule dans un bol. Verser le lait chaud dessus en fouettant.
2 cs sucre
1 cs fécule

Passer au tamis, de remettre dans la casserole pour faire épaisir en remuant continuellement sans laisser cuire.

Passer directement dans un compotier, faire refroidir rapidement en fouettant de temps à autre.

Disposer les neiges sur la crème. Conserver au frigo (4-5⁰) jusqu'au moment de servir.

Consommer dans les 12 heures, ne pas garder de reste.

A SAVOIR

Traditionnellement la crème au caramel était servie avec un biscuit de Savoie appelé « Gâteau-biscuit » et le touéché pour les personnes qui ne restaient pas pour le souper.

Il n'y avait pas d'autres desserts, le repas était suffisamment copieux comme cela.

- Les distillées (prunes, pommes, etc, etc) étaient servies avec le café.
- Le coup du milieu, comme les sorbets, ont été introduits après 1990.
- On ne servait jamais de striflattes qui ne sont d'ailleurs pas un dessert mais un plat salé ou sucré qui était mangé avec de la salade ou des pommes cuites pour le souper.
- Les beignets et autres pieds de chèvres étaient réservés à Carnaval .