

# **BAGATELLE (TRIFLE) FRAISES ET GINGEMBRE**

Recette Adam Handling – Coronation day



**Pour 8 personnes**

**Ingrédients :**

**1 gâteau au gingembre jamaïcain ou un Yorkshire Parkin acheté en magasin**

**Pour la gelée de fraises :**

**350 g de fraises surgelées décongelées et passées au mixer ou des fraises fraîches**

**125 g de sucre glace**

**6 feuilles de gélatine**

**Pour la crème pâtissière au gingembre**

**6 jaunes d'œuf**

**150 g de sucre semoule**

**40 g de maïzena ou de farine**

**½ l de lait**

**1 cuillère à café de gingembre moulu ;**

**Pour la crème fouettée**

**300g de crème double bien froide**

**50g de sucre glace**

**1 gousse de vanille**

**Préparation de la gelée de fraise**

**Faire fondre la gélatine dans un bol d'eau froide ; l'essorer et enlever l'eau. Faire chauffer les fraises mixées avec le sucre et la gélatine dans une casserole ; filtrer.**

## Préparation de la crème pâtissière au gingembre

Mettre le lait et le gingembre dans une casserole et porter à ébullition, fouetter les jaunes d'œufs et le sucre ensemble, ajouter la maïzena ou la farine puis le lait.

Verser dans une casserole et cuire à feu doux 5 minutes jusqu'à épaissement de la crème.

Faire refroidir sur un plat et couvrir d'un papier sulfurisé.

## Préparation de la crème fouettée

Gratter les graines de la gousse de vanille dans la crème double et la fouetter avec le sucre glace jusqu'à ce qu'elle forme des pics fermes.

## Montage

Couper le biscuit en morceau et en remplir le fond de 8 coupes.

Ajouter quelques fraises coupées en gros morceaux.

Verser la gelée à la fraise par-dessus et mettre au réfrigérateur.

Étaler une couche de crème au gingembre par-dessus la gelée.

Déposer la crème fouettée à la poche à douille sur la crème au gingembre jusqu'à ce qu'elle soit uniformément recouverte.

Terminer la décoration par quelques noix ou pistaches hachées et des fraises.