

Trifle ivre aux framboises

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Difficile

Ingrédients

Pour le pudding :

250 ml de lait entier
750 ml de crème entière
4 cuillères à soupe de sucre
1 feuille de laurier
1 pincée noix de muscade
3 jaunes d’œuf
100 grammes de sucre impalpable

Pour la garniture :

300 grammes petits-beurre
500 grammes de framboises
300 ml de vin de Madère
50 ml de cognac
2 cuillères à soupe de copeaux de chocolat

Méthode de préparation

1. **Préparez le pudding : dans un poêlon, versez le lait et 250 ml de crème. Ajoutez la feuille de laurier et la noix de muscade. Laissez mijoter à feu doux et retirez du feu. Jetez la feuille de laurier.**

2. **Dans un bol, fouettez les jaunes d’œufs et le sucre pour obtenir une pommade. Utilisez éventuellement un robot ménager. Ajoutez un peu de lait chaud et remuez bien. Peu à peu, en continuant à remuer, incorporez le reste du lait. Reversez le tout dans le poêlon et laissez chauffer à feu doux. Remuez le mélange sans discontinuer à la cuillère en bois jusqu’à ce qu’il épaississe légèrement. Cela prendra 5 à 10 minutes. Versez le mélange dans un bol à travers un tamis. Couvrez sa surface de film alimentaire pour éviter la formation d’une peau. Laissez refroidir au réfrigérateur. Fouettez la crème en neige avec le sucre glace.**

3. **Pour la finition : dans un joli bol en verre, de préférence sur pied, déposez la moitié des biscuits et un tiers des framboises. Arrosez-les de la moitié du vin de Madère et de moitié du cognac. Couvrez-les de pudding. Disposez le reste des biscuits sur le pudding et arrosez avec le reste de vin de Madère et de cognac. Couvrez d’un tiers des framboises. Ajoutez le pudding et garnissez du reste des framboises et de copeaux de chocolat.**

4. **Laissez reposer au réfrigérateur pendant quelques heures.**