



CRÈME CITRON À L'ANGLAISE EN TROMPE L'OEIL

avec les chefs Monica et Bastien Meyrat

INGRÉDIENTS

Pour 6 personnes

- 500 ml de crème double de gruyère
- 175 g de sucre
- 3 citrons en zeste
- 1 pincée de Reine-des-prés
- 60 ml de jus de citron
- 1 pincée de sumac
- 100 g de chocolat blanc
- 100 g de beurre de cacao (peut être remplacé par 100 g de chocolat blanc)
- 1 cc de curcuma
- Spéculoos
- Pistaches concassées torréfiées

PRÉPARATION

Crème au citron

- 01.** Faire cuire la crème double à feu très doux.
- 02.** Ajouter le sucre et mélanger pour le faire fondre.
- 03.** Râper le zeste des citrons au dessus de la casserole.
- 04.** Ajouter une pincée de Reine-des-prés, le jus de citron, saupoudrer d'une pincée de sumac et mélanger.
- 05.** Une fois le sucre bien fondu, retirer du feu, laisser refroidir, verser dans des moules silicone en forme de citron et placer au congélateur pendant 6 heures.

Préparation de l'enrobage

- 06.** Fondre 100 g de chocolat blanc et 100 g de beurre de cacao au bain marie (le beurre de cacao peut être remplacé par 100 g de chocolat blanc supplémentaire).
- 07.** Ajouter 1 cuillère à café de curcuma pour colorer l'enrobage.
- 08.** Mélanger.
- 09.** Verser la masse dans un bol et laisser tiédir.





Enrobage

- 10.** Sortir la crème au citron du congélateur.
- 11.** Piquer le dessous du citron avec deux cure-dents et tremper dans l'enrobage.
- 12.** Retirer les cure-dents à l'aide d'une fourchette.
- 13.** Laisser dégeler 1 à 2 heures.

DRESSAGE

- 01.** Dans une assiette, faire un lit avec des spéculoos émiettés et des pistaches torréfiées et concassées.
- 02.** Y déposer le citron.
- 03.** Si vous le souhaitez, agrémenter d'une quenelle de pomme caramélisée et décorer de quelques pousses de votre choix.

