



La crème au citron



La crème des grands gourmands , utilisée pour la célèbre Tarte au citron, le fourrage des macarons.!

Ingrédients : +/- 500 gr de crème finie

140 gr de jus de citron jaune (+/- 7 pièces non traités)

160 gr de sucre semoule

200 gr d'œufs (4 pièces)

2 gr de gélatine feuille 200 blooms

80 gr de beurre

Préparation :

Hydrater la gélatine dans de l'eau froide.

Prélever le zeste d'un citron , réserver.

Presser les citrons pour obtenir les 140 gr de jus.

Dans un cul de poule , fouetter vos œufs (en douceur , vous ne faites pas une omelette)

Dans une casserole faire chauffer le jus de citron le sucre et les zestes. Fouetter afin de dissoudre le sucre.

Une fois l'ébullition atteinte , verser sur vos œufs en fouettant ce mélange très énergiquement .

Remettre cette préparation dans la casserole , faire à nouveau chauffer tout en fouettant .

Au premier moment d'ébullition , retirer la casserole du feu et incorporer votre beurre et la gélatine essorée.

Continuer de fouetter pour bien incorporer le tout.

Pour parfaire votre crème , mixer la directement quelques minutes.

Verser dans des coupelles ou tout autres contenant de votre choix.

Filmer au contact et placer au frais jusqu'à utilisation.

Dans le cas de la tarte au citron:

Son utilisation se fait en direct dans le fond de tarte préalablement préparé et cuit .

Conseil – infos :

Le point délicat est sans conteste , le mélange chaud sur les œufs.

Et la cuisson finale , il ne faut pas que vos œufs cuisent !!

Filmer au contact évite que votre crème ne croûte.

Suivant votre planning d'utilisation , ou si vous la préparez la veille par exemple , il suffira de lui redonner un bon coup de fouet électrique, pour l'assouplir .

Mais dans la majorité des cas , comme pour une tarte au citron , on utilise la crème assez rapidement .