



La crème aux agrumes



Basée sur la célèbre crème au citron, vous pourrez l'utiliser de la même façon en tarte ,en coupelle , en fourrage des macarons...!

Ingrédients : +/- 500 gr de crème finie

140 gr de jus d'agrumes type orange, pamplemousse (au moins un fruit non traité pour le zeste)

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 de l'agrumes choisis , réserver.

Presser les agrumes 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 d'agrumes 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 ou tartelettes :

Son utilisation se fait en direct dans le fond de tarte préalablement préparer 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 préparer 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 .