



Dômes au citron



Un dessert gourmand et frais à présentation individuel !

A vous le choix de la quantité du contenant de moulage (moule en silicone) , mais rester raisonnable .

Pour le support de présentation (voir ci-dessous),

Tout sera une question de votre imaginaire, avec ou sans fond ...!

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

Support de fond au choix :

Le dôme étant une demi-sphère nous auront donc un produit semi fini à base ronde .

Il peut être placé direct en assiette, ou sur un mini plateau réservé à cette effet (petit carton à pâtisserie)

Pour amener une autre texture il peut être placé sur :

Un biscuit croquant type sablé breton

Un fond de génoise ou un namandier

Un biscuit succès ou un biscuit Joconde.

Etc.

Vous l'aurez compris une multitude de variantes s'offrent à vous, ce pourquoi je vous laisse choisir la recette qui accompagnera ce dessert , seul votre imagination fixera la limite.

Cependant votre fond doit rester du même diamètre que votre dôme pour que ce soit harmonieux.

Décoration :

Suivant votre imagination , mais la finesse est de rigueur . Ceci peut être une simple peluche d'or , une mini fleur , une feuille en masepain rappelant la feuille de citron etc.

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 le moule en silicone, à empreintes individuelles, de votre choix.

Placer au congélateur.

Après démoulage , poser les dômes sur le support de votre choix (voir explication ci-dessous)

Passez à la décoration finale et laisser décongeler au réfrigérateur.

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 !!

Si vous choisissez de faire un fond , pour amener une texture , réalisez-le en amont , ça vous évitera de courir au moment du démoulage par ce que votre préparation n'est pas froide , parce que vous n'avez pas encore découpé votre support etc...

Si vous choisissez un support de type biscuit friable , prévoyez de le chablonner , avec une gelée, confiture ou du chocolat par exemple, afin de limité la transmission de l'humidité sur votre biscuit et ainsi de garder son croquant.