



Il me restait quelques citrons rapportés d'Italie et je ne savais pas si je pouvais les garder encore longtemps. J'ai beaucoup hésité entre les confire pour mettre dans un tajine ou faire un dessert... et devinez ?

J'ai choisi la deuxième solution. Encore un dessert ? Comment ça encore ? Depuis mon chocorange, je ne vous avais rien fait de bien sérieux. Les muffins, d'accord et les crèmes brûlées, d'accord, mais on les a déjà oubliés et puis, qui n'aime pas les crêpes ? L'idée de la crêpe au citron s'est imposée tout de suite. Les Anglais adore le citron avec les « pancakes » ; ils les saupoudrent de sucre et arrosent ce sucre d'un jus de citron, c'est simple et très bon. Partant sur cette base, j'ai repensé aux crêpes soufflées que faisait ma grand-mère, c'était une recette avec de l'orange et du Grand Marnier et j'adorais ça.

Je ne vous donne pas la recette de la pâte à crêpes, vous la trouverez facilement sur Marmiton ou ailleurs, mais de toute façon, vous savez faire les crêpes.

## CREPES SOUFFLEES AU CITRON



### **Pour 6 personnes :**

6 petites crêpes (ma poêle faisait 18 cm de diamètre)

Un lemon curd fait avec :

75 g de sucre

60 g de beurre

1 œuf entier

1 jaune

Le jus d'1 citron ½ et leurs zestes râpés

2 blancs d'œufs + 10 g de sucre glace

Faire le lemon curd suivant ma recette avec les proportions ci-dessus, le laisser refroidir.

Préchauffer le four à 200°.

Battre les blancs en neige très ferme et les serrer en ajoutant le sucre glace à la fin. Incorporer délicatement le lemon curd refroidi. Poser les crêpes sur une plaque anti adhésive ou sur un plat beurré et déposer 2 bonnes càs de cet appareil sur la moitié d'une crêpe ; replier l'autre moitié dessus. Enfourner pour 5 à 6 mn, La crêpe doit gonfler comme un soufflé, il faut donc servir aussitôt.

Cette version au citron a été appréciée de tous. Tout peut être préparé la veille à l'exception des blancs en neige.

Vous conserverez les crêpes sous un scello frais et ne mettez pas le lemon curd au frigo pour qu'il ne prenne pas trop.