

Farandole au citron



Voici ma composition :

Trifle au citron en verrine, cube de flan au citron, sablé et lemon curd, tranche de citron confite, sur le devant godet de Limoncello, et à part biscuits moëlleux au citron.

Les recettes :

Lemon curd rapide au Micro Ondes (recette de Chrystel) :

100 ml de **jus de citron**

3 **oeufs**

150 g de **sucre** (80 suffisent)

1 c. à soupe de **Maïzena**

- Dans un saladier en verre pour MO, verser le jus de 3 petits citrons pressés (bio de préférence) soit 100 ml de jus.
- Y ajouter les oeufs, le sucre en poudre et la maïzena tamisée. Fouetter tous les ingrédients.
Placer le saladier au micro-ondes et faire chauffer 3 fois 1 minute à puissance maximum (900 W pour moi) en remuant entre chaque cuisson.
- A la 4^{ème} fois, on voit le curd « prendre ».

Tranches de citron confites :

Pour **1 citron** découpé en tranches fines :

100g de **sucre**

100 g **d'eau**

- Faire fondre le sucre dans l'eau jusqu'à l'ébullition.
- Ajouter les tranches de citron en remuant puis baisser le feu et laisser confire 15 mn environ : le sirop doit devenir épais.
- On peut laisser refroidir et renouveler l'ébullition pour quelques minutes sans laisser brûler.
- Mettre les tranches à sécher sur un plateau recouvert de papier sulfurisé.
- Dès qu'elles ont refroidi on peut les utiliser mais on peut aussi les conserver quelques jours dans une boîte hermétique au frigo et même les congeler en petits dés.

Flan au citron (pour 6 personnes) (recette de « Aux Fourneaux ») :

2 citrons bios

½ l de lait

50g de beurre

150 g de sucre

4 œufs

50 g de farine

70 g de Maïzena

- Préchauffer le four à 150°C.
- Râper le zeste des citrons et presser le jus.
- Faire fondre le beurre.
- Faire chauffer le lait.
- Fouetter les œufs avec le sucre quelques minutes jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le beurre fondu et mélanger.
- Ajouter la farine et la maïzena tamisée, mélanger.
- Verser progressivement le lait chaud.
- Pour terminer, ajouter les zestes et le jus de citron.
- Verser la préparation dans un moule à manqué de 20 à 22cm. Enfourner pendant 1h dans un four préchauffé à 150°C.
- Attendez que le flan soit refroidi avant de démouler.

Trifle au citron (4 verrines):

10 cl de crème fraîche

2 grosses càs de Mascarpone

2càs de sucre

Du lemon curd, quelques càs

De petites meringues grossièrement émietées (2 minimum par verrine) (du commerce ou faites à l'avance)

- Battre la crème fraîche et lui ajouter en continuant de battre le mascarpone et le sucre.
- Dans des verrines, alterner des miettes de meringue, du lemon curd, de la crème battue puis on recommence jusqu'à épuiser les ingrédients.
- On peut terminer avec un dé de citron confit.
- Il est possible, question de goût, de remplacer les meringues par des speculoos ou des sablés bretons .

Les sablés :

Dans le robot mettre à pétrir :

1 œuf

125 g de **beurre très mou**

200 g de **farine**

50 g de **Maïzena**

100 g de **sucre**

1 sachet de **sucre vanillé**

2 càc de **levure**

- Dès que la pâte forme boule et se décolle la retirer du robot.
- Etaler la pâte et faire de petits sablés (la pâte restante peut être congelée)
- Les cuire à th 5 entre 10 et 15 mn, ils doivent rester blonds.

Le **Limoncello** doit être très froid, certains même le mettent au congélateur...