

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

TRIFLE AU CITRON ET AUX FRAMBOISES

Pour une belle coupe : pour 6 personnes

16 biscuits à la cuiller - 250g framboises - le zeste d'1 citron -

Sirop de citron : 20cl sirop de canne - le jus d'1 citron -

Mélanger le sirop et le jus. Verser dans une assiette creuse.

Tremper rapidement les biscuits à la cuiller et les poser au fur et à mesure dans la coupe.

Crème au citron : zeste de 2 citrons – 90g sucre en poudre – 85g d'oeufs – 65g jus de citron – 125g beurre à t° ambiante

Râper les citrons lavés à la microplane ds un saladier. Verser le sucre et frotter les zestes à l'aide des mains (mélange humide et granuleux). Ajouter les œufs et fouetter. Verser le jus de citron, mélanger. Faire chauffer la crème au bain-marie en remuant au fouet jusqu'à 83°C. Filtrer la crème au dessus d'un saladier.

Laisser tiédir à 60°C avt d'incorporer le beurre en dés. Mixer au mixeur plongeant vitesse maximum pdt 5 minutes pour obtenir une crème onctueuse

Crème chantilly citron : 200g crème fraîche liquide entière – 125g crème citron -

Dans la cuve du K. muni du fouet verser la crème liquide bien froide. Fouetter jusqu'à ce qu'elle soit mousseuse. Mélanger délicatement la crème citron dans la crème chantilly. Verser l'ensemble dans une poche.

Montage : Verser le reste de la crème au citron (125g ont été mélangés à la chantilly). Disposer quelques framboises.

Recouvrir à la chantilly au citron. Râper le zeste d'un citron. Disposer des framboises, des somités de menthe fraîche. Poudrer de sucre glace. Conserver au frais jusqu'au moment du service.