



Verrines Zéphir

La crème au citron vert : A faire la veille.

90g d'oeufs, 95g de sucre, 3.5g de zestes de citron vert, 20g de jus de citron jaune, 45g de jus de citron vert, 100g de beurre.

Cuire au bain marie les oeufs, le sucre, les zestes et les jus. Arrêter à 82°. 83°. Passer le mélange et refroidir à 60°. Récupérer le 1/3 des zestes et les remettre dans la crème. Incorporer le beurre en lissant au fouet et mixer le tout 10mn pour obtenir une crème onctueuse. Refroidir 24h avant l'utilisation.

Les pêches poêlées :

Couper en gros cubes 300g de pêches pelées. Fondre 15g de beurre dans une poêle, ajouter les fruits et 15g de sucre cuire à feu vif. Arrêter la cuisson quand les fruits commencent à compoter. Assaisonner avec 2cs de jus de citron et du poivre noir. Égoutter et réserver au frigo.

La meringue italienne :

Faire un sirop à 121° avec 95g de sucre et 25g d'eau sans remuer. Monter au "bec d'oiseau" 60g de blancs d'oeufs avec 6g de sucre. Ajouter le sirop à vitesse moyenne pour réaliser la meringue italienne. Après 30secondes incorporer 10g de jus de citron vert et 1/4 de zestes hachés très fins. Laisser tourner jusqu'au refroidissement.

Le dressage :

Mettre au fond des verrines une couche de crème au citron, puis une couche de pêches, parsemer de framboise et groseille. Terminer en pochant la meringue, la saupoudrer légèrement de sucre glace et colorer au chalumeau. Décorer selon l'envie. Sortir du réfrigérateur 1heure avant de consommer.

Boissons conseillées : Muscat du cap Corse, Thé Cérémonie, Champagne sec.

La cuisine de Mercotte
Essais, réalisations et recettes au quotidien!

