



CREAM CHEESE AU CITRON SUR SABLE BRETON



Sablés bretons : pour environ 20 sablés

4 jaunes d'œufs, 150g de sucre semoule, 150g de beurre pommade, 200g de farine, 10g de levure chimique, 1 pincée de fleur de sel.

Blanchir le sucre et les jaunes d'œufs. Incorporer le beurre pommade et bien lisser le mélange. Tamiser dessus la farine et la levure, puis ajouter le sel. Mélanger sans trop travailler pour obtenir une pâte homogène. L'étaler en deux feuilles de papier guitare ou film sur une épaisseur d'1/2 cm, réserver au réfrigérateur quelques heures.

Détailler des disques de 5cm de diamètre à l'aide de cercles à pâtisserie **non beurrés** et cuire ces sablés **avec les cercles** environ 20mn à 170°. Laisser tiédir sur grille puis les démouler délicatement.

La crème au citron : recette pour 8 à 10 sablés

60g de sucre, le zeste et le jus d'un citron, 1 œuf, 60g de beurre. Mélanger quelques minutes le zeste de citron et le sucre. Ajouter l'œuf légèrement battu et le jus de citron. Cuire au bain marie jusqu'à 82°, en fait jusqu'à ce que le mélange épaississe. Retirer du feu. Quand la température atteint 60° incorporer au mixer plongeant le beurre pommade. Réserver.

Le Cream cheese : 110g de Philadelphia ou de St Moret, 1cs de sucre, 1 feuille de gélatine, 100g de crème fleurette entière.

Faire tremper la gélatine dans beaucoup d'eau froide, quand elle est ramollie, l'égoutter et la faire fondre 15 secondes au micro ondes. La mélanger en fouettant vivement avec le Philadelphia et le sucre. Ajouter la crème au citron. Monter la crème fleurette en chantilly mousseuse et l'incorporer délicatement. Chemiser de rhodoïd les cercles à pâtisserie utilisés pour les sablés et y répartir cette crème au citron. Bloquer au froid pendant 2 heures.

Finition : Démouler la crème prise, la poser sur les sablés et décorer avec une rondelle de citron vert, un suprême de citron jaune et une feuille de menthe !

La cuisine de Mercotte © 2006

<http://mercotte.canalblog.com>

email : mercotte@free.fr