

Fraîcheur de mûres au citron

Préparation : mûres 10 mn

 crème 30 mn

Cuisson : mûres 2 mn

 crème 10 mn

Réfrigération 4 h

Les ingrédients pour 4 personnes :

600 g de mûres

550 g de sucre semoule

Le jus d'1 citron

Poivre noir

1 pincée de cardamome en poudre

Vergeoise pour caraméliser

Pour la crème citron :

8 cl de jus de citron

2 oeufs

Le zeste d'1,5 citron

110 g de sucre

150 g de beurre

Dans une grande casserole mettre le sucre avec 1 l d'eau, le jus de citron, la cardamome et 2 tours de moulin à poivre. Porter à ébullition et ajouter les mûres 2 petites minutes. Égoutter les mûres dans une passoire et les répartir dans 4 coupelles et laisser 2 h au frigo.

Pour la crème au citron, hacher finement le zeste et le mélanger avec le sucre dans un saladier supportant la chaleur. Ajouter le jus de citron et les oeufs, bien mélanger et poser le saladier sur un bain-marie. Laisser épaissir en remuant.

Quand la crème a épaissi retirer le saladier du bain-marie et la verser dans le mixer. Incorporer le beurre en mixant pendant 2 mn.

Sortir les coupelles du frigo, si les mûres ont rendu du jus, pencher les coupelles pour le retirer puis verser la crème au citron encore tiède sur le dessus. Réserver au frais 3 à 4 h.

Au moment du service saupoudrer de vergeoise et caraméliser au chalumeau ou sous le grill du four.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>