

Crèmes

Crème de citron et framboises en verrines



3h35 **30 min** **5 min** **3h** **216**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la gelée de framboise

- 1 Mettre la gélatine à tremper dans un bol rempli d'eau froide.
- 2 Presser le jus du citron.
- 3 Dans un grand bol, mélanger le sucre et un fond du coulis de framboise.
- 4 Faire tiédir le mélange pendant 30 secondes au micro-ondes.
- 5 Essorer la gélatine et l'incorporer au coulis. Remuer avec une cuillère.
- 6 Pour fabriquer son propre coulis, écraser un fruit, au presse-purée par exemple, ajouter du sucre et une pointe de jus de citron.
- 7 Quand la gélatine est bien dissoute, ajouter le reste du coulis dans le bol, mélanger à nouveau.
- 8 Transvaser dans un verre à bec verseur, ajouter le jus de citron et mélanger.
- 9 Verser un fond dans chaque verrine, réserver pendant une heure au frais.

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la
gelée de framboise

200 g **Coulis de framboise**
30 g **Sucre semoule**
0.5 **Citron(s)**
4 g **Feuille de gélatine**

Ingrédients pour la
crème au citron

2 **Citron(s)**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
100 g **Sucre semoule**
50 g **Beurre**

Ingrédients pour le
dressage

1 **Groseilles**
1 **Sucre glace**
1 **Framboise**
0.5 **Citron(s)**

Étape 2

Réalisation de la crème au citron

- 1 Verser le sucre en poudre dans un saladier. Râper le zeste de la moitié des citrons au dessus du saladier, sans entamer la peau blanche. Bien mélanger.
- 2 Presser le jus de tous les citrons à l'aide d'un presse agrume. Verser le jus sur le sucre et mélanger au fouet.
- 3 Ajouter les oeufs un à un, mélanger.
- 4 Déposer le saladier sur une casserole d'eau chaude et remuer au fouet pendant 5 minutes pour épaissir la préparation.
- 5 Quand la crème a épaissi, plonger le saladier dans un saladier rempli d'eau glacée. Continuer à remuer tout en contrôlant la température avec un thermomètre de cuisson.
- 6 Quand le mélange est descendu à 35°C, incorporer le beurre en dés grâce à un mixeur plongeant afin d'obtenir une préparation lisse.
- 7 Mélanger une dernière fois à la maryse.
- 8 Préparer une poche à douille en insérant une douille unie. La garnir de crème de citron. Sortir les verrines du réfrigérateur et les remplir de crème.
- 9 Egaliser les couches en tapotant le fond des verrines sur un torchon plié.

Étape 3

Dressage

- 1 Déposer les verrines sur un plat de dressage.
- 2 Ajouter une grappe de groseille sur chaque rebord et décorer le plat de quelques framboises.
- 3 Parsemer avec du zeste de citron.
- 4 Saupoudrer les framboises de sucre glace, puis en déposer une sur le sommet de chaque verrine.