Madame Mercotte

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.

Étape 2

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)**

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.