



Petits gâteaux

Petits fondants aux amandes et crème de citron vert



1h45 **20 min** **25 min** **1h** **602**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la crème de citron vert

- 1 Presser les citrons à l'aide d'un presse-agrumes. Réserver.
- 2 Réserver quelques cuillères à soupe de lait froid dans un cul de poule.
- 3 Mettre à bouillir le reste de lait et le sucre dans une casserole.
- 4 Dans le cul de poule, délayer la maïzena et le lait froid.
- 5 Ajouter les oeufs au mélange lait-maïzena, puis le jus de citron.
- 6 Verser le lait bouillant sur le mélange en fouettant vivement.
- 7 Remettre le tout dans la casserole, porter à ébullition pendant 3 minutes.
- 8 Mettre la crème dans des moules individuels, faire prendre au frais pendant au moins 1 h.

Étape 2

Préparation du fondant aux amandes

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la crème

2 **Citron(s) vert(s)**
350 ml **Lait demi-écrémé**
50 g **Sucre semoule**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
20 g **Maïzena**

Ingrédients pour le fondant

200 g **Amande(s)
entière(s)**
100 g **Beurre**
4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
150 g **Sucre semoule**

Ingrédients pour le dressage

6 **Amande(s) entière(s)**
1 **Citron(s) vert(s)**

- 1 Préchauffer le four à 210°C (Th 7).
- 2 Faire fondre le beurre.
- 3 Mixer les amandes de manière à obtenir une poudre fine.
- 4 Mettre la poudre d'amande dans le bol du robot.
- 5 Ajouter le beurre fondu, le sucre. Mélanger.
- 6 Ajouter, un à un, les oeufs. Mélanger de manière à obtenir une pâte homogène.
- 7 Beurrer et fariner des moules individuels, puis répartir la pâte.
- 8 Pour une version plus familiale, utiliser un moule à manqué.
- 9 Faire cuire pendant 20 minutes.

Étape 3

Dressage

- 1 Sur une assiette, placer un fondant aux amandes. Le décorer, sur son sommet, d'une amande entière.
- 2 Couper une fine rondelle de citron vert.
- 3 Diviser la rondelle en petits quartiers.
- 4 Disposer un quartier sur chaque crème. Servir une crème avec chaque fondant.