

*Crèmes*

# Crème au citron vert et basilic



**2h15** **30 min** **15 min** **1h30** **393**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 6 personnes

### Ingrédients pour la crème citron vert basilic

210 g **Beurre**  
135 g **Sucre semoule**  
3 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
100 ml **Jus de citron**  
1 **Citron(s) vert(s)**  
5 g **Basilic**  
2 g **Feuille de gélatine**  
1 **Glaçon(s)**

## Étape 1

### Les étapes

- 1 Mettre les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.
- 2 Râper un zeste de citron vert avec une râpe et l'ajouter dans le sucre.
- 3 Couper ensuite les citrons en deux et les presser au presse-agrumes pour en extraire le jus.
- 4 Déposer une casserole sur une balance et verser le jus de citron vert jusqu'à obtenir le poids désiré.
- 5 Ciseler le basilic à l'aide de ciseaux dans un bol posé sur la balance jusqu'à obtenir le poids désiré.
- 6 Débarrasser les 3/4 du basilic ciselé dans le jus de citron. Mettre la casserole sur le feu et porter à ébullition.
- 7 Une fois le liquide à ébullition, ôter la casserole du feu, la filmer et réserver pendant 30 min.
- 8 Casser les œufs dans un saladier, ajouter le sucre avec les zestes de citron puis mélanger vivement à l'aide d'un fouet pour blanchir le mélange.
- 9 Verser ensuite l'infusion de basilic dans la préparation et mélanger.
- 10 Ajouter le reste de basilic et mélanger.

- 11** Poser le saladier sur une casserole avec un fond d'eau puis faire chauffer.
- 12** Remuer régulièrement jusqu'à épaississement du mélange.
- 13** Lorsque la crème a une texture de crème pâtissière, éteindre le feu. Essorer la gélatine et l'ajouter dans la crème au citron. Mélanger pour bien l'incorporer.
- 14** Déposer le saladier de crème dans un autre saladier rempli d'eau froide et de glaçons pour faire refroidir rapidement le mélange.
- 15** Puis retirer le saladier de crème du saladier de glaçons. Ajouter le beurre coupé en petits morceaux dans la crème, mixer en même temps à l'aide d'un mixeur plongeant pour lisser le mélange.
- 16** Une fois la crème bien onctueuse, la débarrasser dans un saladier à l'aide d'une maryse. Filmer au contact et réserver pendant une heure au réfrigérateur.