

Crèmes

Crème au citron de william lamagnère



2h35 20 min 15 min 2h 383

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

 Ingrédients
pour 6 personnes

 Ingrédients pour la
crème au citron

 190 g **Beurre**
 160 g **Sucre semoule**
 3 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
 100 ml **Jus de citron**
 5 g **Zeste(s) de citron**

Étape 1

Préparation de la crème au citron

- 1 A l'aide d'une râpe, prélever les zestes des citrons jaunes au dessus d'un saladier contenant le sucre semoule.
- 2 Presser le jus des citrons à l'aide du presse agrumes. Réserver le jus dans un verre.
- 3 Dans un saladier, casser les œufs entiers et fouetter. Incorporer le sucre au citron tout en fouettant.
- 4 Quand le mélange est bien homogène verser le jus de citron en continuant de fouetter.
- 5 Faire chauffer une casserole remplie d'eau, déposer le saladier contenant le mélange. Fouetter et cuire jusqu'à ce que la crème atteigne 86°C.
- 6 A défaut d'un thermomètre, on peut reconnaître si la crème est cuite lorsqu'elle a l'apparence d'une crème pâtissière.
- 7 Lorsque la crème est cuite, retirer le saladier du bain marie et le placer au-dessus d'un récipient rempli d'eau glacée.
- 8 Fouetter le mélange jusqu'à ce que sa température atteigne 60°C.

Une fois à 60 °C, incorporer progressivement le beurre

9 et mélanger au mixeur plongeant.

10 A l'aide d'une maryse, débarrasser la crème dans un saladier froid. Filmer la préparation au contact pour éviter qu'elle ne croûte et réserver au réfrigérateur pendant 2 heures.