François Pasteau

Crèmes

Crème au citron

2h15	15 min	0	2h	196
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la crème citron

1. Couper les citrons en deux à l'aide d'un couteau d'office et les presser à l'aide d'un presse-agrumes.
2. Casser l'oeuf entier dans un bol, le battre à l'aide d'un fouet.
3. Verser le jus de citron dans une casserole, ajouter le sucre et faire chauffer.
4. Dès que le mélange commence à bouillir, incorporer l'œuf battu tout en fouettant.
5. Laisser cuire sur le feu jusqu'à nouvelle ébullition puis ôter la casserole du feu.
6. Verser la préparation dans un saladier et ajouter le beurre en morceaux puis mélanger au fouet pour bien l'incorporer. Laisser le mélange refroidir.
7. Verser la crème liquide dans la cuve d'un batteur bien froide. Fouetter jusqu'à ce que la crème soit ferme.
8. Une fois la crème bien ferme, arrêter le batteur et retirer la cuve.
9. Incorporer la crème montée dans la crème de citron bien froide, mélanger à l'aide d'une maryse.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la crème au citron

- 2 **Citron(s)**
- 50 g **Beurre**
- 1 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
- 50 ml **Crème liquide (fleurette)**
- 35 g **Sucre semoule**