

Crèmeux citron sur feuillantine au chocolat blanc





1 heure



10 personnes

Crèmeux citron, sur feuillantine au chocolat blanc

Fond de tarte

300g de chocolat blanc
290g de crêpes dentelle
25g de beurre

Crèmeux citron

3 petits œufs (150g
d'œufs) Ou 2 gros
150g de sucre
1 zeste de citron jaune
120g de jus de citron
jaune
1 feuille de gélatine
225g de beurre froid
coupé en petits cubes
1 citron jaune



Première étape, le crémeux citron

☼ Mettre la feuille de gélatine à tremper dans de l'eau froide.

☼ Dans un cul de poule, mélanger les 3 œufs, 150 g de sucre, le zeste de citron et 120 g de jus de citron. Laisser chauffer doucement sur un bain marie tout en fouettant, jusqu'à ce que la masse à doublée de volume et obtenir un sabayon épais.

☼ Hors du feu, incorporer la feuille de gélatine et mélanger de nouveau.

☼ Lorsque le mélange est tiède, ajouter 225 g de beurre en cubes et commencer à mixer, le beurre s'imprégnera à la crème en éclaircissant et en prenant du volume.

☼ Réserver la crème au frais, puis mettre dans une poche à douille munie de la Multidouille



Deuxième étape, la feuillantine



🍪 Dans un saladier, faire fondre ensemble 25 g de beurre et 300 g de chocolat blanc au micro onde ou bain marie,

🍪 Rajouter 290 g de crêpes dentelle émiettées, mélanger.

🍪 Former un fond de tarte homogène et lisse de 1 cm d'épaisseur environ à l'aide d'un emporte pièce,

🍪 Mettre la crème sur la base,

à l'aide de la Multidouille
pour plus de régularité

