

Streusel épicié, crèmeux citron meyer et agrumes confits

• *Streusel épicié (au batteur à la feuille)*

- Beurre pommade : 250 gr
- Sucre cassonade : 250 gr
- Farine : 250 gr
- Poudre d'amande : 250 gr
- Citron jaunes et verts : 2 pièces
- Épices ou gingembre râpé : PM

- Crémér le beurre et le sucre cassonade jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène
- Ajouter les zestes de citrons et les épices au choix puis mélangez à nouveau
- Ajouter ensuite en pluie, la farine et la poudre d'amande préalablement mélangées
- Sur une plaque pâtisserie noire, former des morceaux grossiers de streusel puis cuire à 160° jusqu'à une jolie coloration

PS : C'est un temps pour temps, en fonction des besoins la recette peut être multipliée. A la sortie du four la pâte est un peu friable c'est normal il faut laisser le temps de refroidir.

• *Crèmeux citron meyer*

- Sucre semoule : 80gr
- Jus de citron meyer+ zestes : 200gr
- Œufs : 4
- Beurre : 290 gr
- Feuilles de gélatine : 2 pièces

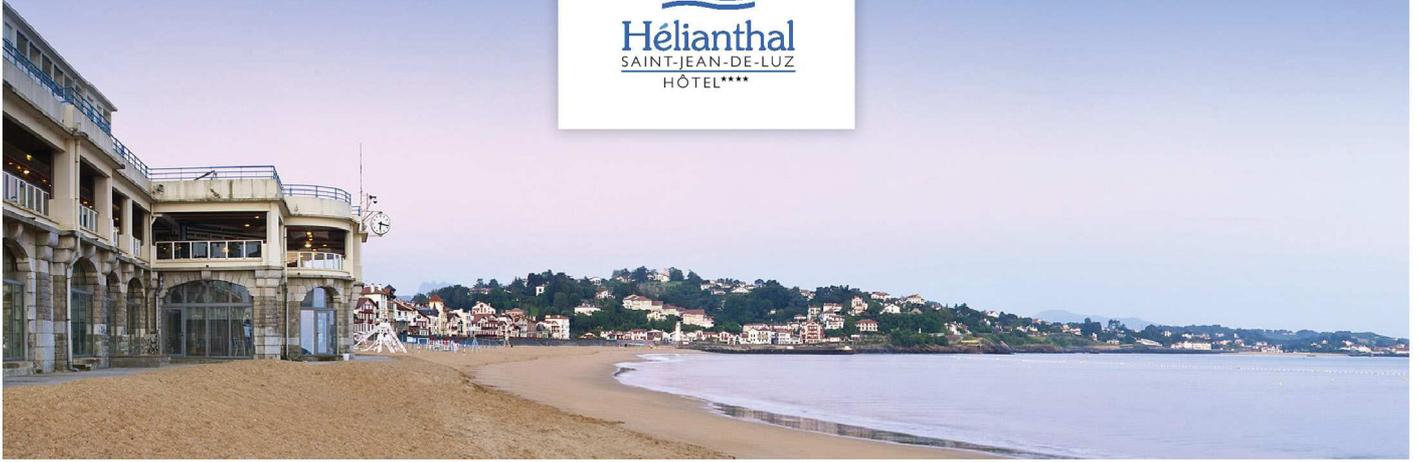
- Battre les œufs, le sucre et le jus de citron dans un cul de poule et faire chauffer au bain mari pendant 1 heure
- Ajouter ensuite la gélatine
- Ajouter ensuite le beurre en pommade et mixer
- Filmer au contact et réserver.

PS : Recette qui peut être effectuée avec d'autres types de citrons ou un mélange de jus de citrons.

• *Meringue française*

- Blancs d'œufs : 250 gr
- Sucre semoule : 250 gr
- Sucre glace : 250 gr

- Monter les blancs en neige
- Serrer au sucre semoule et incorporer ensuite le sucre glace
- Pocher les meringues et cuire 3h à 83°



• **Agrumes confits**

- Pamplemousses : 2 pièces
- Oranges : 2 pièces
- Eau : 1 kg
- Sucre : 1,300 kg

- Réaliser un sirop à 30° avec l'eau et le sucre.
- Tailler **à la trancheuse** à 5 mm ou avec un couteau bien aiguisé les oranges et les pamplemousses
- Mettre dans un bac gastro et verser le sirop à 30° chaud dessus.
- Laisser infuser jusqu'à ce que le sirop soit froid puis mettre les agrumes dans des poches sous vide et dégazer les.

• **Gel au citron**

- Jus de citron : 100 gr
- Agar-Agar : 2,5 gr
- Faire chauffer le jus de citron et l'agar agar jusqu'à ébullition.
- Réserver le gel en pipette

PS : Recette qui s'adapte à tous les agrumes

• **Lemon jelly**

- Jus de citron : 250 gr
- Feuilles de gélatine : 2,5 pièces
- Sucre semoule : 75 gr
- Faire chauffer le jus de citron et le sucre semoule
- Coller à la gélatine
- Couler dans une boîte plastique et laisser refroidir

Idée de dressage :

- Dans une assiette noire, avec une douille cannulée dessiner trois tourbillons de crémeux citron.
- Sur chaque extrémité de la crème, apposer des gros morceaux de streusel.
- Ajouter ensuite des meringues françaises et des agrumes confits.
- Mettre également des petits morceaux de lemon jelly et faire des points de gel citron.
- Avant de servir ne pas oublier de zester des citrons sur le dessert

