

L'acidulé craquant citron-framboise

Par Christophe Marlière



Ingrédients

Ingrédients pour 4 personnes :

Pour le sablé breton (vous n'aurez besoin que de la moitié de cette préparation) :

- 3 jaunes d'œufs
- 130 g de sucre semoule
- 150 g de beurre de Bresse mou
- 200 g de farine
- 10 g de levure chimique
- 1 pincée de sel

Pour l'entremet au citron et à la framboise :

Pour le lemon curd :

- 3 citrons
- 3 œufs entiers

- 150 g de sucre en poudre
- 30 g de beurre de Bresse
- 1 cas de maïzena

Pour l'insert à la framboise :

- 100 g de framboises + 4 framboises pour la décoration
- 1 cac de pectine NH
- 2 cas de confiture de framboises (à défaut vous pouvez remplacer par une autre confiture de fruits rouges)

Pour la préparation de l'entremet au citron :

Le lemon curd préparé précédemment.

- 150 g de crème de Bresse
- 10 g de sucre vanillé
- 8 g de feuille de gélatine
- 200 g de gelée neutre
- colorant jaune

Préparation

Pour le sablé breton :

Battre le sucre et les jaunes d'œufs.

Ajouter la farine tamisée, le sel et la levure. Bien mélanger pour que l'ensemble soit homogène.

Incorporer le beurre de Bresse et bien lisser à la maryse pour bien conserver le mélange homogène.

Faire une boule, la recouvrir de film alimentaire et la placer au réfrigérateur pour 1 heure minimum.

Sortir la pâte du réfrigérateur, diviser la boule en 2 (garder l'autre moitié pour une autre recette)

Etaler la pâte sur 5 mm d'épaisseur. Avec un emporte-pièce de diamètre intérieur de 8 cm détailler des cercles de pâte.

Poser les cercles sur une plaque de cuisson recouverte d'un papier sulfurisé.

Cuire 15 minutes à 180 °C.

Décercler à la sortie du four et laisser refroidir.

Pour l'insert à la framboise :

Dans un bol, écraser les framboises avec la confiture et la pectine. Placer le mélange dans des moules en silicone circulaire de 3 cm maximum. Placer au congélateur pour au moins 30 à 40 minutes.

Pour le lemon curd :

Laver, zester et presser les citrons.

Mettre dans une casserole, le jus des citrons, les zestes, le sucre en poudre, les œufs entiers et la maïzena. Mélanger.

Si vous constatez des grumeaux dans la préparation, passer un coup de mixer plongeant et le tour est joué.

Cuire sur le feu moyen jusqu'à l'ébullition en mélangeant continuellement. Dès les premiers bouillons, retirer du feu (le mélange doit avoir épaissi). Incorporer le beurre de Bresse coupé en parcelles.

Mettre en pot et laisser refroidir. Le mélange se solidifiera encore au frais.

Pour la préparation de l'entremet au citron :

Détendre le lemon curd avec la crème de Bresse et le sucre vanillé.

Mettre les feuilles de gélatine 5 minutes dans de l'eau froide. Egoutter et les faire fondre dans une casserole avec 2 à 3 cuillères à soupe du mélange précédent.

Laisser refroidir et incorporer au reste du mélange au citron.

Verser la moitié de ce mélange dans 4 emportées pièces de 8 cm de diamètre.

Sortir l'insert à la framboise et le déposer au centre de l'emporte-pièce.

Terminer de remplir les emportées pièces avec le reste de la crème.

Placer au congélateur pour au moins 40 minutes.

Mettre la gelée neutre à fondre 30 secondes aux microondes. Ajouter le colorant jaune progressivement (jusqu'à obtention de la bonne couleur) et mixer.

Laisser refroidir la gelée tout en restant liquide. (Si celle-ci devient trop solide, la refaire fondre quelques secondes aux microondes).

Sortir les cylindres de crème au citron, retirer l'emporte-pièce, les placer au-dessus d'une grille et verser la gelée en recouvrant bien le dessus et les côtés. Laisser prendre 10 minutes.

Déposer les cylindres sur les sablés. Avant de servir déposer une petite framboise au centre.