



Comme une tarte aux agrumes

INGREDIENTS (POUR 4 PERS)

Crèmeux citron :

225g de jus de citron
3 œufs
10g de sucre
50g de beurre
2 feuilles de gélatine

Sorbet citron :

150g de sirop à sorbet
100g de jus de citron

Pâte à tartelette :

250g de farine
125g de beurre
125g de sucre glace
1 œuf

Chantilly citron :

100g de crème
½ zeste de citron vert
10g de sucre glace

1 pamplemousse

1 orange
1 citron jaune



RECETTE DU CHEF
JULIEN RAZEMON

PRÉPARATION

Sorbet citron :

- Presser le jus de citron et ajouter le au sirop à sorbet. Mixer et mettre le tout dans la sorbetière jusqu'à obtenir la consistance d'un sorbet

Tartelette :

- Au batteur mettre tous les ingrédients et mélanger le tout jusqu'à obtenir une boule de pâte.
- Réserver au frais
- Etaler la pâte à tartelette environ 5mm d'épaisseur, et tailler des formes avec l'emporte-pièce de votre choix.

Crèmeux citron :

- Dans un cul de poule blanchir les œufs et le sucre
- Faire bouillir le jus de citron avec le beurre et l'ajouter au mélange œuf et sucre.
- Cuire le tout sur feu vif jusqu'à épaississement de l'appareil.
- Ajouter les feuilles de gélatine préalablement ramollies dans l'eau et bien mélanger.
- Mouler les crèmeux dans un moule rond et plats, les réserver au congélateur pour faciliter le démoulage.

Chantilly citron :

- Dans un cul de poule très froid, mettre tous les ingrédients et fouettez énergiquement jusqu'à l'obtention de la consistance d'une chantilly.

Agrumes :

- Peler à vif et tailler des segments de chaque agrume

Tout est prêt ! Dresser selon vos envies !



les tables du gers



La Maison Despouès
911 Route de Montadet
32220 PUYLAUSIC
Tél : 05 42 54 15 76