



## Verrine au citron

*Poésie gourmande*

Pour environ 8 verrines | Préparation : 30 min | Repos : 6 h 40 | Cuisson : 20 min

# Verrine au citron

RECETTE

## INGRÉDIENTS

### Crèmeux citron

Beurre	75 g
Citrons	3
Œufs	3
Sucre en poudre	150 g
Cuillères à soupe de fécule de maïs	2

### Crumble noisette

Farine	80 g
Beurre doux	80 g
Poudre de noisette	80 g
Sucre en poudre	80 g

### Ganache montée vanille

Crème liquide entière	300 ml
Chocolat blancivoire VALRHONA	65 g
Gousses de vanille NOROHY	1
Feuille de gélatine	1

## - CRÈMEUX CITRON

### ÉTAPE 1

---

Couper le beurre en petits dés. Zester les citrons, puis prélever le jus et placer dans une casserole.

### ÉTAPE 2

---

Dans un saladier, battre les œufs, et ajouter le sucre et le beurre. Délayer la fécule de maïs dans une cuillère à soupe de ce mélange et verser dans la casserole.

### ÉTAPE 3

---

Faire cuire à feu doux, sans cesser de fouetter, jusqu'à obtenir une préparation suffisamment épaisse. Laisser refroidir avant de placer dans une poche à douille.

## - CRUMBLE NOISETTE

### ÉTAPE 4

---

Mélanger l'ensemble des ingrédients jusqu'à l'obtention d'une préparation sablée.

### ÉTAPE 5

---

Répartir la préparation sur une plaque recouverte de papier cuisson et enfourner 15 à 20min dans un four préchauffé à 200°C.

## - GANACHE MONTÉE VANILLE

### ÉTAPE 6

---

Faire chauffer 150ml de crème liquide avec la vanille fendue et grattée, puis laisser infuser à couvert pendant 10min. Pendant ce temps, faire fondre le chocolat au bain-marie.

### ÉTAPE 7

---

Ajouter la gélatine préalablement hydratée et essorée à la crème chaude, verser sur le chocolat fondu. Ajouter le reste de crème froide, mélanger, filmer au contact et placer au réfrigérateur pour 6 heures minimum.

## - MONTAGE

### ÉTAPE 8

---

Emietter le crumble et répartir au fond des verrines. Pocher de la ganache montée vanille jusqu'aux 2/3. Couler du crèmeux citron, et placer au réfrigérateur pour 40 minutes environ.

### ÉTAPE 9

---

Pocher le reste de ganache montée sur les verrines, et décorer de décorations *Poésie gourmande* CHOCOLATREE.