



# RÉALISER UNE CRÈME AU CITRON À LA VAPEUR

## MATÉRIEL

- Calotte inox
- Four vapeur
- Maryse
- Mixeur plongeant
- Papier film alimentaire
- Pichet
- Râpe ou zesteur

## INGRÉDIENTS

Pour 8 personnes

- 120 g Beurre doux
- 110 g Couverture blanche 35 %
- 2 P Citron zeste
- 100 g Jus citron
- 120 g Œuf (entier)
- 30 g Sucre semoule



1 Dans une calotte en inox, réunir le jus et les zestes de citron, le sucre et les œufs entier (préalablement battus). **Fouetter** quelques secondes pour homogénéiser.



2 Avec du papier film alimentaire, filmer la calotte hermétiquement.



3 Placer la calotte filmée au four vapeur, préalablement porté à 95 °C, puis cuire à la vapeur pendant 50 minutes



Une fois le cycle de cuisson vapeur achevé, réunir le beurre coupé en parcelles, la couverture blanche, ainsi que le mixeur plongeant.



Retirer le papier film et ajouter immédiatement le beurre et la couverture dans le mélange encore chaud.



Mixer rapidement au mixeur plongeant, directement dans la calotte (utiliser un pichet de pâtisserie si les quantités ne sont pas importantes, l'émulsion sera de meilleure qualité).

