

RÉALISER UN CRÉMEUX CITRON

MATÉRIEL

- Fouet
- Maryse
- Mixeur plongeant
- Pichet
- Russe
- Thermosonde

INGRÉDIENTS

Pour 8 personnes

- 175 g Beurre doux
- 5 g Gélatine feuille (ou 35 g masse gélatine)
- 95 g Jus citron
- 120 g Œuf (blanc)
- 130 g Sucre semoule



1 Dans une russe, verser le jus de citron, puis le blanc d'œuf.



2 Verser ensuite le sucre.



3 Porter le tout à ébullition sans cesser de **fouetter**, pour éviter que le mélange accroche.



4 Ajouter la gélatine, toujours en **fouetter** vigoureusement. L'idéal est d'incorporer la gélatine dans une préparation dont la température est comprise entre 50 et 90 °C.

