



GRATIN FROID DE MYRILLES AU CITRON



600g de myrtilles, 500g de sucre, 1 jus de citron, 1 pincée de cardamome, poivre noir, 10g de sucre en poudre.

Crème au citron : 8cl de jus de citron, 2 œufs, le zeste d'1 citron $\frac{1}{2}$, 100g de sucre, 150g de beurre.

Portez à ébullition dans 1 grande casserole 1 litre d'eau avec 500g de sucre, le jus de citron, 2 tours de moulin à poivre, la cardamome. Plongez-y les myrtilles 2mn à peine, égouttez-les et les répartir dans de petits contenants creux puis réservez 2h au réfrigérateur.

Dans un cul de poule mélangez le sucre et les zestes hachés très fin, ajoutez le jus des citrons et les œufs. Laissez épaissir le mélange au bain-marie en remuant. Versez dans le bol du mixer, incorporez le beurre quand le mélange est à 40° et laissez tourner 2mn. Sortez les myrtilles, versez dessus la crème tiède et réservez à nouveau 4h au réfrigérateur.

Au moment du service saupoudrez de sucre et caraméliser au chalumeau.