



ENTREMETS INFINIMENT CITRON INSPIRE DE PIERRE HERME



Pour un entremets de 6/8pers et un cercle de 20cm/4cm

Attention pour les tranches, le citron semi-confit maison et la gelée de citron, j'ai gardé les proportions de la recette qui sont pour **2 entremets** car comme ce sont des préparations longues et qui se conservent autant en avoir pour d'autres recettes (cakes au citron, tartes au citron ou entremets) je trouve ça pratique.

Les tranches de citron pochées : 335g d'eau, 165g de sucre en poudre, 200g de tranches de citron jaune frais.

Couper à la mandoline des tranches de citron de 2mm d'épaisseur, les mettre dans un plat à gratin. Porter à ébullition l'eau et le sucre et verser le sirop bouillant sur les tranches. Filmer au contact et laisser macérer au minimum 24 heures. Égoutter et mixer finement.

Le citron semi confit maison : 2 citrons jaunes frais, 500g d'eau, 250g de sucre en poudre.

Retirer les deux extrémités des citrons avec un couteau scie puis les couper en 4 de haut en bas. Les blanchir 3 fois de suite pendant 2min en les plongeant dans de l'eau bouillante, les égoutter et les rincer à l'eau froide entre chaque blanchiment. Préparer un sirop en portant à ébullition l'eau et le sucre. Ajouter les quartiers de citron et les laisser cuire à feu doux et à couvert pour garder le moelleux pendant 2 heures à petits frémissements. Laisser macérer toute une nuit au réfrigérateur avant de les égoutter sur un tamis pendant 1 heure. Couper en cubes de 5mm et réserver dans une boîte hermétique au réfrigérateur.

La gelée de citron : 60g de jus de citron jaune frais, 300g de sucre en poudre, 140g de tranches de citron, pochées broyées (recette ci-dessus), le zeste d'un citron jaune, 1 feuille 1/2 de gélatine soit 3g.

Faire tremper la gélatine au moins 20 min dans de l'eau très froide. Chauffer le jus de citron, le zeste et le sucre jusqu'à environ 60°, ajouter la gélatine bien essorée et mélanger. Verser cette préparation sur les tranches de citron pochées et broyées, bien mélanger. Sans attendre recouvrir le fond d'un plat à gratin de film alimentaire et couler dessus la gelée de citron. Laisser refroidir minimum 12 heures au réfrigérateur. Couper ensuite des cubes de 1cm et les conserver au congélateur sous film.

La crème au citron : 150g d'œufs, 160g de sucre en poudre, 5g de zeste de citron jaune, 105g de jus de citron jaune, 200g de beurre.

Dans un cul de poule en inox frotter le sucre et les zestes de citron, ajouter les œufs et le jus de citron. Faire épaissir au bain-marie en remuant et stopper la cuisson quand la température atteint 82/83°. Refroidir à 55/60° et ajouter le beurre en lissant au fouet. Mixer ensuite au mixer plongeant pendant 10 minutes pour éclater les molécules de matières grasses et obtenir une crème soyeuse. Réserver dans une boîte en plastique, filmer au contact, fermer et conserver 24h au réfrigérateur avant l'utilisation.

La pâte à shortbread citron : **pour un seul entremets**, 100g de beurre demi-sel, 37.5g de beurre doux, 1/2 pincée de fleur de sel de Guérande, 45g de sucre glace, le zeste d'un petit citron jaune, 12.5g de citron semi-confit maison, 25g de fécule de pomme de terre et 132.5g de farine T55.

Tamiser la farine et la fécule. Laisser les beurres revenir à température ambiante ils doivent être pommade. Dans la cuve du robot et à la feuille, mélanger les éléments dans l'ordre : beurres, sel, sucre glace, zeste, dés de citron semi-confit, poudres tamisées, sans donner trop de corps à la pâte. L'étaler entre deux feuilles guitare sur une épaisseur de 2/3mm et réserver une bonne heure au réfrigérateur. Détailler 2 disques de 20cm et réserver à nouveau sous film au réfrigérateur une petite demi-heure. Préchauffer le four à 165° chaleur tournante, poser les disques sur une plaque recouverte de papier siliconé et enfourner 20/25min environ. A la sortie du four laisser refroidir et réserver dans une boîte hermétique à température ambiante si vous ne les utilisez pas tout de suite, comme suggéré.

La meringue infiniment citron : 50g de blanc d'œuf, 50g de sucre en poudre (1), le zeste d'un citron jaune, 50g de sucre en poudre (2).(version officielle de la recette, autre façon de faire dans les explications utiles).

Zester le citron à la microplane et le frotter avec le sucre en poudre (2). Fouetter les blancs dans la cuve du robot à vitesse moyenne jusqu'à ce qu'ils doublent de volume en incorporant 1/4 du sucre (1). Continuer de les fouetter en incorporant petit à petit le reste du sucre (1) jusqu'à ce qu'ils soient très fermes très lisses et très brillants. Incorporer ensuite à la maryse le sucre (2) citronné. Utiliser tout de suite en dressant à l'aide d'une poche munie d'une douille lisse n°8 un disque de 20cm sur une plaque recouverte d'une feuille de papier siliconé. Préchauffer le four à 120° chaleur tournante, enfourner, baisser la température à 90° et cuire entre 60 et 80 min. Laisser refroidir à la sortie du four, réserver à température ambiante sous film alimentaire à l'abri de l'humidité.

La crème infiniment citron : 500g de crème citron, 1 feuille 1/2 de gélatine soit 3g. Faire tremper la gélatine dans de l'eau très froide pendant au moins 20min. Bien l'essorer et la faire juste fondre à feu doux dans une casserole puis ajouter 1/4 de la crème au citron soit 125g. Bien mélanger. Dans un cul de poule mélanger au fouet les 375g de crème réservée avec la crème citron/gélatine. Prélever 125g de cette crème infiniment citron pour réaliser la chantilly citron. Mettre le reste en poche et utiliser sans attendre et sans mettre au réfrigérateur.

La crème chantilly infiniment citron : 190g de crème liquide 35%MG et 125g de crème infiniment citron.

Dans la cuve du robot équipé du fouet monter la crème sans chercher à l'avoir trop ferme, elle doit rester mousseuse. L'ajouter progressivement et en mélangeant délicatement à la maryse aux 125g de crème infiniment citron. Mettre en poche et procéder au montage.

Le montage : poser un cercle de 20cm de diamètre et de 4cm de haut sur une plaque recouverte d'une feuille de papier siliconé. Le chemiser de rhodoïd. Poser au fond un disque de sablé citron. Pocher 150g de crème infiniment citron. Déposer dessus 37.5g de gelée de citron puis 30g de cubes de citron semi-confit.

Poser le second disque de sablé et garnir avec 105g de chantilly infiniment citron jusqu'à 5mm en dessous du haut du cercle. Poser alors le disque de meringue en appuyant légèrement. Congeler pendant 2 heures pour que le démoulage soit plus facile.

Déposer l'entremets sur un plat de présentation. Tout autour, coller des tranches de citron en chocolat blanc sans les superposer; et sur le dessus, au centre de l'entremets, une tranche de citron en chocolat blanc, à plat.

Conservé au réfrigérateur jusqu'à consommation.

La cuisine de Mercotte©2018

www.mercotte.fr