

CRÈME MOUSSEUSE AU CITRON ET CRUMBLE

 Nombre de personnes : 6 personnes

INGRÉDIENTS

Pour la crème de citron :

- 12 cl de jus de citron
- 3 œufs
- 150 g de sucre
- 100 g de beurre
- 100 g de crème liquide entière

- 1 feuille de gélatine

Pour le crumble :

- 50 g de poudre d'amande
- 50 g de sucre
- 50 g de farine
- 50 de beurre

PRÉPARATION

Pour la crème de citron :

1. Faire tremper la gélatine dans un grand volume d'eau froide.
2. Dans un cul de poule mélanger le sucre, le jus de citron et les œufs. Faire épaissir ce mélange au bain-marie sans cesser de remuer puis ajouter la gélatine préalablement essorée.
3. Laisser refroidir aux environs de 40° puis incorporer le beurre en morceaux à l'aide du mixeur plongeant pour bien lisser le mélange. Quand la préparation est complètement froide, fouetter la crème en chantilly puis l'incorporer délicatement à la crème de citron à l'aide d'une maryse.
4. Répartir dans des verrines. Laisser prendre au moins deux heures au réfrigérateur.

Pour le crumble :

1. Dans un saladier, réunir la poudre d'amande, le beurre, la farine et le sucre. Malaxer du bout des doigts pour obtenir un sable grossier.
2. Étaler le crumble sur une plaque recouverte d'un papier cuisson et entreposer au réfrigérateur pendant une demi-heure au minimum.
3. Pendant ce temps, préchauffer le four à 180-200 °C (th. 6-7). puis enfourner pendant 15 à 20 min en remuant à la fourchette de temps en temps. Laisser refroidir.
4. Au moment de servir, parsemer la surface de la crème de citron avec le crumble.