

Abeille royale (Tarte au citron en bote surprise, crumble de spéculoos, écume et poudre de citron, rayon de miel)

Recette pour 4 personnes



Description

Dans une petite boîte à épice, nous retrouvons une crème citron, une laque de peau de citron, un crumble de speculoos. Le tout dans l'esprit d'une tarte au citron.

L'astuce du chef

Attention de bien mélanger votre crème de citron lors de la cuisson car elle a tendance à accrocher vite.

Il est important de couvrir les citrons pendant la cuisson de la laque pour éviter qu'ils ne durcissent comme de la roche.

Pour l'écume de citron, un malaxeur est presque recommandé pour avoir une écume aérée. Idéalement réaliser l'écume la veille, elle aura un aspect plus aéré.

Ingrédients

Crème de citron claire

- 275 Gr Sucre
- 35 Gr Féculé de maïs
- 4 Unité(s) Jaune d'œuf
- 2 Unité(s) Zeste(s) de citron
- 180 Ml Jus de citron
- 310 Ml Eau
- 30 Ml Beurre

Laque de citron

- 3 Unité(s) Citron
- 1 Litre(s) Eau
- 400 Gr Sucre
- 400 Gr Sucre
- 400 Gr Sucre

Crumble de biscuit speculoos

- 4 Biscuit Spéculoos

Écume de Citron

- 55 Ml Eau
- 20 Gr Sucre
- 55 Ml Jus de citron
- 1.75 Gr Versawhip
- 0.50 Gr Gomme de xanthane

Préparation

- Temps de préparation **40 mins**

Crème de citron

Dans une casserole, mélangez la fécule avec le sucre, ajoutez les jaunes et les zests de citron, mélangez l'ensemble avec énergie. Ajoutez-y l'eau, le jus de citron, et portez le tout à ébullition sans cesser de mélanger avec un fouet. Fouettez la crème à ébullition pendant au moins 30 secondes. Ensuite, hors du feu, ajoutez votre beurre et finissez de l'incorporer au fouet en mélangeant bien de manière à ce que votre crème soit homogène. Protégez bien votre crème et placez-la au frigo.

Laque de citron

Coupez vos citrons en quatre sur le sens de la hauteur (quartiers). Placez-les dans une casserole, ajoutez-y l'eau et le premier sucre, portez l'ensemble à ébullition, puis ajoutez le deuxième sucre, renouvelez l'opération et versez le troisième et dernier sucre. Une fois atteint la nouvelle ébullition, baissez le feu (frémissement) couvrez à 95% votre casserole, laissez cuire 20 min. Égouttez vos citrons (GARDEZ LE SIROP DE CUISSON) placez-les dans un blender avec un peu de sirop chaud, faites tourner. Si vous considérez que c'est trop épais, ajoutez du sirop. Ensuite, passez la laque dans un chinois le plus fin possible (chinois étamine). Gardez la laque au frigo jusqu'à son refroidissement total avant de vous en servir.

Écume de citron

Dans une casserole, faites bouillir l'eau, le jus de citron et le sucre. Hors du feu, ajoutez le Versawhip et la gomme de Xanthane, fouettez pour dissoudre les poudres. Versez l'ensemble du liquide dans un bol ou un malaxeur et fouettez énergiquement jusqu'à refroidissement total. Débarrassez l'écume dans un contenant de plastique avec couvercle et gardez-la au frigo, vous vous en servirez au moment de monter les assiettes.

Bon appétit!