

# Crème de citron claire, diamant sablé aux noisettes - Version Atelier Virtuel

Recette pour 2 personnes



## Description

Crème de citron servie avec de délicieux sablés aux noisettes.

## L'astuce du chef

Il est tout à fait possible de ne pas ajouter le beurre à la fin, cela deviendra une crème de citron sans gluten ni lactose.

## Ingrédients

### Crème de citron

- 75 Ml Eau
- 70 Gr Sucre
- 10 Gr Féculé de maïs
- 60 Ml Jus de citron
- 1 Unité(s) Jaune d'œuf
- 10 Gr Beurre

### Diamant

- 90 Gr Beurre demi-sel
- 45 Gr Sucre glacé
- 1 Jaune Oeuf
- 125 Gr Farine
- 30 Gr Noisettes
- 1 Ml Extrait de vanille

### Finition diamants

- 1 Tasse(s) Eau
- 100 Gr Sucre

## Préparation

- Temps de préparation **35 mins**
- Préchauffez votre **four à 0 F°**

À préparer avant le cours

## Ingrédients

Préparez et assurez vous d'avoir les bonnes quantités d'ingrédients.

Ouvrez la boîte de poires au sirop.

## **Matériels**

1 planche à découper, 1 couteau d'office (petit)

2 cul-de-poule

2 Verrines ou petits verres

1 fouet

1 spatule (maryse)

1 tôle à pâtisserie + papier parchemin

Linge de cuisine, cuillères à soupe

## **Crème de citron**

Dans une casserole, mettez tous les ingrédients sauf le beurre dans l'ordre de la recette. Placez la casserole sur le feu et, avec l'aide d'un fouet, mélangez la crème au citron continuellement jusqu'à l'ébullition. Continuez la cuisson après l'ébullition pendant au moins 30 secondes.

Passez la crème au citron dans un tamis. Ensuite (si vous le souhaitez), incorporez le beurre puis réservez votre crème dans le frigo, protégée par un papier film.

## **Pâte sablée Diamant noisettes**

Mettez le beurre à la consistance de la pommade, placez-le dans votre cuve de batteur. Ajoutez le sucre glace tamisé, la pâte de noisette et mélangez bien. Continuez avec les œufs un à un en mélangeant bien à chaque fois. Finissez avec l'extrait de vanille. Mélangez les pistaches avec la farine tamisée, puis ajoutez l'ensemble dans la cuve. Assurez-vous que le mélange soit bien homogène.

Séparez la pâte en plusieurs morceaux de manière à réaliser des boudins d'un diamètre de 2,5 cm.

## **Finitions**

Préparez un bac de sucre et un autre avec l'eau, ainsi qu'une planche à découper. Sortez les boudins du frigo, passez-les un à un dans le bac d'eau, puis dans celui du sucre. Détaillez le rouleau en rondelle de la largeur d'un doigt. Placez les diamants sur une plaque de cuisson avec papier. Four à 356°F (180°C) pour environ 8-12 minutes.

**Bon appétit!**