

LA CRÈME PÂTISSIÈRE AU CITRON (RECETTE DE M.O.F)

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/creme-mousseline-citron/>

Une crème rafraîchissante parfumée au citron

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Base, Base Sucrée, Crème, Crème Dessert, Crème Dessert Parfumée,

Ingrédients

Pour 735 g d'ingrédients : 670 g (poids final)

500 grammes de Lait Entier 50 Centilitres/500 Millilitres

100 grammes de Sucre

4 Jaunes d'Oeuf 80 grammes

55 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena)

1 Citron

Pour 1,1 kg d'ingrédients : 1 kg (poids final)

750 grammes de Lait Entier 75 Centilitres/750 Millilitres

150 grammes de Sucre

6 Jaunes d'Oeuf 120 grammes

82,5 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena)

1,5 Citrons

Pour 551 g d'ingrédients : 502 g (poids final)

375 grammes de Lait Entier 37,5 Centilitres/375 Millilitres

75 grammes de Sucre

3 Jaunes d'Oeuf 60 grammes

41,2 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena)

3/4 Citron

Pour 367 g d'ingrédients : 335 g (poids final)

250 grammes de Lait Entier 25 Centilitres/250 Millilitres

50 grammes de Sucre

2 Jaunes d'Oeuf 40 grammes

27,5 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena)

1/2 Citron

LA CRÈME PÂTISSIÈRE AU CITRON (RECETTE DE M.O.F)

Instructions

1. Commencer par verser le Lait Entier (500 g ou 50 Centilitres/500 Millilitres) dans une casserole et la moitié du Sucre (50 g), et ne pas remuer : Le Sucre tombé au fond de la casserole empêche au Lait Entier de crouter au fond
2. Puis faire chauffer la casserole à feu moyen
3. Pendant que la casserole est sur le feu, blanchir les Jaunes d'Oeuf (4) et la deuxième moitié de Sucre (50 g) dans un bol, à l' aide d' un fouet à main
4. Dans le bol, ajouter la Fécule de Maïs (Maïzena) (55 g), et fouetter
5. Surveiller la cuisson du lait, et attendre l'ébullition
6. Retirer du feu
7. Verser délicatement, une moitié du Lait Entier chaud de la casserole dans le bol
8. Mélanger à l' aide d' un fouet à main
9. Reverser le contenu du bol dans la casserole (ou une moitié du lait attendait) et mélanger
10. Remettre sur le feu
11. Cuire à feu doux et continuer de mélanger énergiquement au fouet sans arrêter !
12. Cuire à feu doux et continuer de mélanger énergiquement au fouet à main sans arrêter !
13. Pour éviter les grumeaux, il faut fouetter énergiquement, en raclant le fond, sans arrêter
14. Petit à petit la crème épaissit : on commence à voir des "stries"
15. Fouetter énergiquement
16. Retirer du feu et transvaser dans un récipient propre
17. Si vous voyez des grumeaux, mixer au mixeur plongeant (parfois appelé 'giraffe'), ou au robot à lame ('robot coupe'), ou dans un blender
18. Prélever le zeste du Citron : mon instrument préféré est la microplane
19. Raper la microplane sur le fruit et non l'inverse, pour éviter de prélever la couche amère
20. Verser le zeste
21. Mélanger
22. Filmer au contact avec un film alimentaire étirable afin d'éviter la formation d'une croûte
23. Si vous n'utilisez pas cette crème tout de suite, placer au frais