

LE CRÉMEUX CITRON DE JONATHAN BLOT

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/cremeux-citron/>

Une Crème citron délicieuse à la texture onctueuse divine

Chef : Jonathan Blot

Temps de préparation : 30 Minutes

Temps de repos : 1 H

Volume : 670 g

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Base, Base Sucrée, Crème, Crémeux, Crémeux Et Gelées,

Ingrédients

Pour 670 g (550 g Poids utile)

3 Zestes de Citron

125 grammes de Jus de Citron pris de 2,5 Citrons

150 grammes de Sucre

4 Oeufs 200 grammes

200 grammes de Beurre

Pour 335 g (275 g Poids utile)

1,5 Zestes de Citron

62,5 grammes de Jus de Citron pris de 1,2 Citrons

75 grammes de Sucre

2 Oeufs 100 grammes

100 grammes de Beurre

Pour 502 g (412 g Poids utile)

2,2 Zestes de Citron

93,7 grammes de Jus de Citron pris de 1,8 Citrons

112,5 grammes de Sucre

3 Oeufs 150 grammes

150 grammes de Beurre

Pour 837 g (687 g Poids utile)

3,7 Zestes de Citron

156,2 grammes de Jus de Citron pris de 3,1 Citrons

LE CRÉMEUX CITRON DE JONATHAN BLOT

187,5 grammes de Sucre

5 Oeufs 250 grammes

250 grammes de Beurre

Pour 1 kg (825 g Poids utile)

4,5 Zestes de Citron

187,5 grammes de Jus de Citron pris de 3,7 Citrons

225 grammes de Sucre

6 Oeufs 300 grammes

300 grammes de Beurre

Instructions

1. Commencer par prélever les Zestes de Citron (3) : mon instrument préféré pour cela est la microplane
2. Je vous conseille de prendre des citrons BIO, car si on prélève les zestes et donc de la peau, autant qu'elle ne soit pas traitée !
3. Pour le Jus de Citron (125 g pris de 2,5 Citrons) : Couper et presser des citrons jaunes
4. Je vous déconseille d'utiliser du jus en bouteille : Ces jus sont souvent dénaturés, et sont bourrés d'additifs. Mieux vaut presser de beaux citrons jaunes !
5. Dans un grand bol, mélanger au fouet à main les Oeufs (4) et la moitié du Sucre (75 g)
6. Verser en casserole le Jus de Citron (125 g pris de 2,5 Citrons), les Zestes de Citron (3) et la 2ème moitié du Sucre (75 g)
7. Cuire jusqu'à la première ébullition puis verser dans le bol, puis mélanger
8. Reverser le contenu dans la casserole
9. Cuire à feu moyen tout en vannant : racler sans cesse avec une maryse, en formant des '8'
10. On cherche à épaissir lentement, et cela prend un peu de temps. Il faut éviter de cuire à feu vif
11. Au bout d'un moment, le liquide épaissit et devient une crème. Il vaut mieux changer d'outil et d'utiliser un fouet à main, et fouetter assez vigoureusement
12. Lorsque la crème a épaissi, transférer aussitôt sur une plaque ou un grand bol
13. Filmer au contact avec un film alimentaire étirable (pour éviter la formation d'une croûte)
14. Laisser refroidir à température ambiante - Attendre que la température atteigne 30 C
15. On attend que la température chute, afin que le beurre ne cuise pas (ce qui apporterait un mauvais goût)
16. Une fois cette température atteinte, verser dans un robot à lame ('robot coupe')
17. Ajouter le Beurre (200 g) coupé en morceaux (c'est mieux s'il est froid et non ramolli)
18. Faire tourner