

# LE ROULÉ CITRON PRALINÉ DE CYRIL LIGNAC

## La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/roule-citron-praline/>

Une petite bombe en bouche qui remet le sourire, avec un équilibre parfait entre la fraîcheur du citron et l'intensité du praliné, une recette de Cyril Lignac

Chef : Cyril Lignac

Parts : 10

Temps de préparation : 2 H

Temps de cuisson : 15 Minutes

Temps de repos : 1 H

Difficulté : Niveau Intermediaire

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Dessert, Roulé,

## Ingrédients

### Pour un roulé de 38 cm de longueur

\*Pâte à roulé

140 grammes de Lait 13,44 Centilitres/134,4 Millilitres

100 grammes de Beurre

140 grammes de Farine

170 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 8,5 Oeufs

100 grammes d'Oeufs ou 2 Oeufs

200 grammes de Blancs d'Oeuf pris de 6,6 Oeufs

120 grammes de Sucre

\*Crème Citron

12 grammes de Zestes de Citron

340 grammes de Crème Liquide Entière 30,91 Centilitres/309,09 Millilitres

2 Feuilles de Gélatine

80 grammes de Purée de Citron Vert

40 grammes de Jus de Citron pris de 0,8 Citron

90 grammes de Chocolat Blanc

6 grammes de Beurre de Cacao

\*Le reste

200 grammes de Praliné Pour la recette, voir ICI

150 grammes de Poudre de Pralin Pour la recette, voir ICI

## LE ROULÉ CITRON PRALINÉ DE CYRIL LIGNAC

50 grammes de Sirop à 30 Baumé 5 Centilitres/50 Millilitres. Pour la recette, voir ICI

### **Pour un roulé de 46 cm de longueur**

#### \*Pâte à roulé

169,4 grammes de Lait 16,26 Centilitres/162,62 Millilitres

121 grammes de Beurre

169,4 grammes de Farine

205,7 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 10,2 Oeufs

121 grammes d'Oeufs ou 2,4 Oeufs

242,1 grammes de Blancs d'Oeuf pris de 8 Oeufs

145,2 grammes de Sucre

#### \*Crème Citron

14,5 grammes de Zestes de Citron

411,5 grammes de Crème Liquide Entière 37,41 Centilitres/374,09 Millilitres

2,4 Feuilles de Gélatine

96,8 grammes de Purée de Citron Vert

48,4 grammes de Jus de Citron pris de 0,9 Citron

108,9 grammes de Chocolat Blanc

7,2 grammes de Beurre de Cacao

#### \*Le reste

242,1 grammes de Praliné Pour la recette, voir ICI

181,5 grammes de Poudre de Pralin Pour la recette, voir ICI

60,5 grammes de Sirop à 30 Baumé 6,05 Centilitres/60,5 Millilitres. Pour la recette, voir ICI

### **Pour un roulé de 32 cm de longueur**

#### \*Pâte à roulé

117,8 grammes de Lait 11,31 Centilitres/113,09 Millilitres

84,2 grammes de Beurre

117,8 grammes de Farine

143,1 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 7,1 Oeufs

84,2 grammes d'Oeufs ou 1,6 Oeufs

168,4 grammes de Blancs d'Oeuf pris de 5,6 Oeufs

101 grammes de Sucre

#### \*Crème Citron

10,1 grammes de Zestes de Citron

286,3 grammes de Crème Liquide Entière 26,03 Centilitres/260,27 Millilitres

1,6 Feuilles de Gélatine

67,3 grammes de Purée de Citron Vert

33,6 grammes de Jus de Citron pris de 0,6 Citron

75,7 grammes de Chocolat Blanc

5 grammes de Beurre de Cacao

#### \*Le reste

## LE ROULÉ CITRON PRALINÉ DE CYRIL LIGNAC

168,4 grammes de Praliné Pour la recette, voir ICI

126,3 grammes de Poudre de Pralin Pour la recette, voir ICI

42,1 grammes de Sirop à 30 Baumé 4,21 Centilitres/42,1 Millilitres. Pour la recette, voir ICI

### Instructions

#### La Crème Citron

1. Faire ramollir les Feuilles de Gélatine (2) dans de l'eau froide avec glaçons
2. Dans une casserole, placer une moitié de la Crème Liquide Entière (170 g ou 15,45 Centilitres/154,55 Millilitres)
3. Prélever les Zestes de Citron (12 g) avec une microplane et verser dans la casserole
4. Porter à ébullition
5. Retirer du feu
6. Ajouter la gélatine ramollie dans la crème chaude, et remuer
7. Tendrer un film alimentaire étirable sur la casserole (garde ainsi l'humidité qui contient beaucoup de saveurs qu'on veut garder)
8. Laisser infuser 5 minutes à température ambiante
9. Placer le Chocolat Blanc (90 g) et le Beurre de Cacao (6 g) dans un grand bol
10. Verser le liquide chaud sur le Chocolat Blanc (90 g) et le Beurre de Cacao (6 g)
11. Remuer afin d'émulsionner
12. Ajouter alors la 2ème moitié de la Crème Liquide Entière (170 g ou 15,45 Centilitres/154,55 Millilitres), froide (et non chauffée !)
13. Ne pas faire chauffer une partie de la crème permet de garder les propriétés qui vont lui permettre de monter (autrement dit : si on chauffait toute la crème, elle aurait du mal à monter quand on la fouette)
14. Verser le Jus de Citron (40 g pris de 0,8 Citron) dans une casserole
15. Cyril Lignac mentionne de la "Purée de Citron Vert" : j'ai choisi de broyer des Citrons confits
16. Pour cela, j'ai fait chauffer à la casserole le Jus de Citron (40 g pris de 0,8 Citron) et les Citrons confits (80 g)
17. Puis, j'ai broyé au mixeur plongeant (parfois appelé 'giraffe')
18. On obtient ainsi une pâte
19. Réunir les 3 parties : crème et chocolat, citrons, crème et citron, puis mélanger
20. Filmer au contact avec un film alimentaire étirable
21. Placer au frais
22. Attention : on cherche à refroidir cet appareil, mais pas trop longtemps ! Sinon il va figer. Laisser environ 15 minutes, et vérifier de temps en temps

#### Le biscuit à roulé

23. Pour le biscuit, on va commencer par une pâte à choux
24. Faire bouillir le Lait (140 g ou 13,44 Centilitres/134,4 Millilitres) et le Beurre (100 g) dans une

## LE ROULÉ CITRON PRALINÉ DE CYRIL LIGNAC

casserole

25. Verser alors la Farine (140 g) hors du feu et remuer à l'aide d'une spatule
26. Remuer énergiquement jusqu'à l'obtention d'une "masse"
27. Remettre alors sur le feu afin de sécher, 1 minute, sans cesser de remuer
28. Débarrasser dans une cuve et laisser refroidir à température ambiante
29. Dans un bol, fouetter les Jaunes d'Oeuf (170 g pris de 8,5 Oeufs) et les Oeufs (100 g ou 2 Oeufs)
30. Fouetter la masse farineuse : On peut utiliser soit un robot (genre Kitchen Aid) ou également un batteur électrique
31. Tout en fouettant, verser le mélange d'oeufs, progressivement
32. On obtient ainsi une pâte à choux, qu'on va alléger en incorporant des blancs montés
33. Dans un bol propre, fouetter les Blancs d'Oeuf (200 g pris de 6,6 Oeufs)
34. A la fin, serrer avec le Sucre (120 g)
35. On a deux masses à incorporer délicatement afin de garder la structure aérienne des blancs montés
36. Prendre 1/3 des blancs montés et fouetter dans la masse (on détend)
37. Prendre un 2ème tiers des blancs et incorporer délicatement en soulevant la masse sur les blancs, sans fouetter
38. Faire de même pour le dernier tiers
39. Pour le biscuit, je vous conseille un tapis silicone avec un petit rebord : c'est idéal pour cuire puis rouler votre biscuit. J'ai trouvé le mien à Déco Relief et fait 38 cm x 28 cm. Les tailles standards sont de 40 cm x 30 cm
40. Avant de verser, je chemise avec une Bombe de Graisse Alimentaire (spray) : ce n'est pas nécessaire, mais je préfère...
41. Verser le biscuit, et étaler à l'aide d'une spatule coudée  
Déco Relief  
[web]  
6 rue Montmartre  
75001 Paris  
France
42. Cuire au four préchauffé à 180 C (Thermostat 6) jusqu'à coloration, environ 15 minutes ou plus suivant l'humeur de votre four
43. A la sortie du four, poser un tapis silicone
44. Retourner
45. Décoller, puis envelopper de film alimentaire étirable pour garder l'humidité du biscuit et ainsi son moelleux
46. Laisser refroidir à température ambiante

### Le praliné

47. Pour le Praliné (200 g), vous pouvez en acheter dans le commerce comme chez G. Détou ou chez Alice Délice

## LE ROULÉ CITRON PRALINÉ DE CYRIL LIGNAC

48. Vous pouvez également le faire vous-mêmes ! La recette est [ICI](#)

49. Verser le Praliné (200 g), et étaler à l'aide d'une spatule coudée

Alice Délice

[web]

80 Rue du Président Édouard Herriot

69002 Lyon

France

G DETOU

[article]

58 Rue Tiquetonne

75002 Paris

France

50. Sortir la crème citron du frais (je vous ai déjà prévenu qu'il ne faut pas la laisser trop longtemps sinon elle fige : elle doit être froide et liquide)

51. Fouetter la crème : On peut utiliser soit un fouet à main, ou un robot, ou également un batteur électrique

52. Etaler sur le biscuit avec le praliné

53. Enrouler en "tirant" sur le tapis silicone

54. Réserver au frais pendant minimum 1 heure

### **La poudre de pralin**

55. Il faut réaliser la Poudre de Pralin (150 g) : La recette est [ICI](#)

56. Sortir du frais et dérouler

57. Humidifier avec le Sirop à 30 Baumé (50 g ou 5 Centilitres/50 Millilitres), à l'aide d'un pinceau de cuisine : La recette est [ICI](#)

58. Déposer la Poudre de Pralin (150 g), en pressant avec la paume de la main afin de "coller"