Crèmeux au citron, émulsion vanille et nougatine pistaches

Préparation 1 h

Cuisson 25 mn

Repos 2 h

Les ingrédients pour 4 personnes :

Pour le crèmeux :

2 oeufs

60 g de sucre en poudre

5 citrons

125 g de beurre

25 cl de crème liquide entière

Pour la crème anglaise :

2 jaunes d'oeufs

30 g de sucre en poudre

25 cl de lait

1 gousse de vanille

Pour la nougatine :

3 c à s de sucre en poudre

3 c à s de cerneaux de noix

3 c à s de pistaches non salées

Préparation du crèmeux : Fouetter les oeufs avec le sucre et le jus de citron. Faire chauffer ce mélange dans un cul de poule au B.M. tout en fouettant jusqu'à ce que le mélange quadruple de volume. Alors là je dis il n'a pas quadruplé mais doublé et c'était parfait. Retirer du feu et incorporer au fouet le beurre froid coupé en dés puis réserver au moins 2 h au frigo.

Préparer la crème anglaise : Porter le lait à ébullition avec la gousse de vanille fendue. Fouetter les jaunes avec le sucre dans un saladier et verser peu à peu le lait en mélangeant. remettre le tout dans la casserole et cuire (sans dépasser 84°) tout en mélangeant avec une cuillère en bois, jusqu'à ce que la crème épaisse et nappe la cuillère. Retirer aussitôt du feu et verser la crème dans un saladier pour arrêter la cuisson.

Préparer la nougatine : Dans une petite casserole faire chauffer le sucre avec 3 c à s d'eau. Quand le caramel blondit verser les noix et les pistaches grossièrement concassées, mélanger, enrober les fruits secs, verser sur une feuille silicone ou du papier cuisson et laisser refroidir.

Quand la nougatine est refroidie, la concasser. Ne surtout pas mettre la nougatine au frigo car le caramel fondrait. La conserver à température ambiante.

Au moment de servir ou un peu avant le repas, monter la crème liquide bien froide en chantilly et l'incorporer à la crème citron en respectant les proportions 2 c de crème fouettée pour une cuillère de crème citron. Mélanger délicatement pour obtenir une texture lisse (J'ai fait cela avant le repas).

Mixer la crème anglaise avec un mixeur plongeant pour obtenir une belle émulsion.

Dans des coupelles répartir le crémeux citron, entourer de crème anglaise émulsionnée et recouvrir de nougatine concassée.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>