

Œuf à la neige citron et Chartreuse jaune

Pour 8 personnes

Fait par : yam / juin –juillet 2016



1. ŒUFS A LA NEIGE

0,5 l de blancs d'œufs
240 g de sucre semoule

Réaliser une meringue française. Mouler les meringues. Plaquer dans un récipient plastique d'une hauteur de 5-6 cm pouvant aller au micro-ondes.

Y déposer la meringue en veillant à ne pas laisser d'air. Cuire 1.30 mn environ. Laisser le blanc souffler une fois. Ne pas attendre qu'il redescende car il y aura sur cuisson.

Démouler sur plaque recouverte de film. Découper à la taille souhaitée à l'aide d'un emporte-pièce.

2. TUILES

65 g de sucre glace
75 g de beurre
1 jaune d'œuf
125 g de farine
125 g de sucre

Crémer le beurre pommade et le sucre glace.

Ajouter le jaune d'œufs, puis la farine.

Étaler et cuire au four à 170°/25 mn

Parallèlement, réaliser un caramel à sec avec le sucre. Le couler sur silpat pour le refroidir. Mixer séparément ces deux appareils à froid, puis mélanger 125 g de sablé avec 190 g de caramel

Saupoudrer

le mélange sur un Silpat et passer au four à 180°/ 2mn . Détailler les tuiles en disques, laisser refroidir

3. CREME ANGLAISE

0,5 l de lait
0,5 l de crème
4 citrons jaunes
8 jaunes d'œuf
150 g de sucre semoule

Porter le lait et la crème à ébullition

Blanchir les jaunes et le sucre

Verser le lait sur les jaunes blanchis

Cuire le mélange à 84° en vannant

Passer au chinois et refroidir rapidement

Réserver au froid.

4. FINITION-DRESSAGE

30 g de chartreuse jaune
Zestes de citron

Ajouter la Chartreuse à froid dans la crème anglaise et les zestes de citron quelques heures avant pour bien parfumer

Poser le disque de tuile sur le blanc en neige
Zester à la micro plane quelques zestes

Verser la crème anglaise dans une assiette creuse ou coupe.

Poser délicatement le blanc sur la crème anglaise.