

Arnaud Lallement / L'Assiette Champenoise, Tinquieux Champagne Perrier-Jouët

Crèmeux citron :

215g jus de citron / 680g d'œufs / 320g sucre / 350g beurre
doux / 2.5 feuilles de gélatines

Dans un cul de poule au bain marie, faire cuire les œufs, le
sucre et le jus de citron jusqu'à épaississement.

Ajouter la gélatine préalablement trempée dans de l'eau
froide et essorer, ajouter le beurre.

Mixer puis couler dans un cadre 20*30*2cm de hauteur,
congeler.

Détailler des anneaux de 9 cm de diamètre et 7 cm intérieur
puis réserver au congélateur.

Meringue Italienne :

80g blancs d'œufs / 160g de sucre / 50g d'eau

Dans une cuve de batteur, monter les blancs d'œufs.

Dans une casserole, cuire le sucre et l'eau à 121°C.

Verser sur les blancs montés, puis mélanger jusqu'à
refroidissement complet.

A l'aide d'une poche, masquer le contour des anneaux de
citron.

Crumble croustillant :

20g farine / 20g beurre / 20g poudre d'amande / 20g sucre

Malaxer le tout puis parsemer sur une plaque .

Cuire à 160°C pendant 15 minutes.

Meringue Suisse :

80g blancs d'œufs / 160g sucre

Au bain-marie, faire chauffer les blancs et le sucre à 45°C en
fouettant.

Verser dans une cuve de batteur et monter au fouet jusqu'à
complet refroidissement.

Réaliser des disques fins de meringue à l'aide d'un pochoir
de 9cm de diamètre.

Cuire au four pendant 1 heure à 90°C.

Siphon Aloe Vera :

200g aloe Vera / 2 feuilles de gélatines

Mixer l'aloé Vera puis chauffer l'équivalent d'une cuillère à
soupe puis ajouter les feuilles de gélatine préalablement
trempée dans l'eau froide.

Mettre le tout en siphon.

Citron suprême poché :

5 citrons jaunes / 200g eau / 50g sucre

Récupérer les suprêmes de citron jaune.

Chauffer l'eau et le sucre puis verser sur les quartiers de
citron.

Ingrédients :

Pour 8 personnes

215g jus de citron
680g d'œufs
320g sucre
350g beurre doux
2.5 feuilles de gélatines
80g blancs d'œufs
160g de sucre
50g d'eau
20g farine
20g beurre
20g poudre d'amande
20g sucre
80g blancs d'œufs
160g sucre
200g aloe Vera
2 feuilles de gélatines
5 citrons jaunes
200g eau
50g sucre

Contacts:

L'ASSIETTE CHAMPENOISE / RESTAURANT A. LALLEMENT

40, avenue Paul Vaillant-Couturier - 51430 Tinquieux

Tél. : 03 26 84 64 64

www.assiettechampenoise.com ^[2]

CHAMPAGNE PERRIER-JOUËT

28, avenue de Champagne - Epernay

Tél. 03 26 53 38 00

www.perrier-jouet.com ^[3]

Réserver au frigo.

Dressage :

Dans une assiette, placer au centre un anneau de crémeux citron.

Brûler la meringue Italienne légèrement au chalumeau.

Mettre une cuillère de crumble puis remplir le centre avec le siphon d'Aloe Vera puis ajoute quelques segments de citrons pochés.

Déposer ensuite le disque de meringue puis finir par un zeste de citron vert

CHAMPAGNE PERRIER-JOUËT
BLANC DE BLANCS

En images :



[1]

Source URL: <https://habitsdelumiere.epernay.fr/recette/tarte-citron-meringuee>

Liens

[1] https://habitsdelumiere.epernay.fr/sites/habitsdelumiere/files/styles/large/public/image/galerie/perrier-jouet_assiette_champenoise.png?itok=UC6WLXn8

[2] <http://www.assiettechampenoise.com>

[3] <http://www.perrier-jouet.com>