

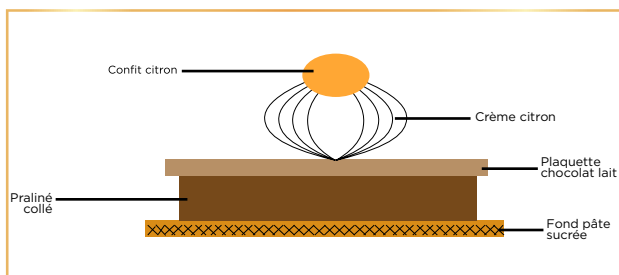


CARRÉ PRALINÉ CITRON

Par Franck MICHEL



CARRÉ PRALINÉ CITRON



PÂTE SUCRÉE

Sucre semoule	80 g
Œufs entier	50 g
Farine	260 g
Poudre d'amande	25 g
Beurre	160 g

Ramollir légèrement le beurre puis ajouter le sucre et la poudre d'amande.

Incorporer l'œuf et finir le mélange avec la farine.

Laisser reposer quelques heures puis abaisser à 2 mm et détailler en carrés de 4 cm.

Cuire à 150° jusqu'à coloration.

PRALINÉ CROUSTILLANT (350 g par cadre carré de 29 cm)

Praliné CÉMOI	460 g
Pâte de noisette CÉMOI	50 g
Couverture Succession lait 38%	50 g
Beurre de cacao	50 g
Noisettes concassées	60 g

Mélanger le beurre de cacao, la couverture fondue, tempérée à 30°C dans le praliné et la pâte de noisette.

Ajouter les noisettes. Verser dans le cadre puis laisser cristalliser.

Couper en carrés de 3 cm.

CONFIT DE CITRON

Jus de citron	500 g
Sucre semoule	300 g
Zestes de citron	200 g

Blanchir les zestes à l'eau claire avec une pincée de sel.

Egoutter, ajouter le jus, le sucre et laisser réduire à feu doux 50 minutes environ.

Mixer l'ensemble puis réserver au froid.

CRÈME CITRON À MONTER

Crème fluide	300 g
Sucre semoule	50 g
Gélatine	4 g
Eau froide	20 g
Citron pour le zeste	1 g
Mascarpone	150 g

Porter 100 g de crème à ébullition avec le zeste et le sucre. Laisser infuser 15 minutes à couvert. Mélanger la gélatine hydratée puis fondue, le mascarpone, puis le reste de la crème. Réserver au froid au moins 6 heures avant de monter au batteur.

MONTAGE ET FINITION

Coller les carrés de praliné sur les carrés de pâte sucrée avec de la couverture lactée fondue.

Disposer un carré de couverture lactée de 4 cm (coller également).

Dresser une rosace à la poche à douille cannelée puis un point de confit de citron au centre.

