

La recette du Chaud-froid citron de Georges Croset de la Pomme de Pin à Lausanne

Ingrédients (pour 12 personnes)

- 250 gr de jus de citron
- 250 gr de crème (35% de matière grasse)
- 10 œufs
- 400 gr de sucre
- 50 gr de maïzena (ou autre fécule)
- 4 feuilles de gélatine (facultatif)
- 100 gr d'eau
- Du sucre glace

On commence par réaliser une crème pâtissière au citron :

Chauffer 250 gr de jus de citron avec 250 gr de crème (35% de matière grasse). A côté, battre 10 jaunes d'œufs, 100 gr de sucre et 50 gr de maïzena (ou autre fécule). Verser la crème citron sur la préparation et mélanger. Laisser cuire le tout à feu très doux tout en mélangeant durant environ 10 minutes. La crème doit épaissir. Retirer du feu. Ajouter 4 feuilles de gélatine trempées (facultatif).

On s'attaque ensuite au meringage italien :

300 gr de sucre, 100 gr d'eau. Cuire le sirop à 110° (on dit "au petit boulé", environ 7 à 10 minutes de cuisson) et le verser sur les blancs d'œufs (10) légèrement battus, tout en continuant à les battre.

Mélanger délicatement les deux préparations. Mettre l'appareil dans une poche et remplir des cercles (ou ramequins, ou tasses à café recouvertes d'un film alimentaire) d'environ 5cm de haut, 7cm de diamètre. Congeler 24 heures.

Pour le service, démouler les "Chaud-froid citron", les placer sur une assiette et enfourner 10 minutes dans un four préchauffé à 180°. Les Chaud-froid vont colorer et légèrement gonfler. Les sortir du four et les saupoudrer de sucre glace.

A la place du citron, il est possible de réaliser les Chaud-froid avec du grapefruit ou du citron vert.

Bon appétit!