

Crèmes dessert au citron et amandes caramélisées

Bonjour à toutes et tous

Pendant tout l'hiver, alors que le jardin sommeille et que la grisaille est de mise, mon mari est un véritable adorateur de la saveur [citron](#). Et s'il y a bien un dessert qui ravit invariablement ses papilles, c'est la tarte au citron meringuée. Il l'aime franche, acidulée, crémeuse, sur une pâte sablée aux amandes – le tout coiffé d'un nuage de meringue dorée. Un classique... mais qui demande du temps, temps qui m'échappe souvent

Cette année, je me suis donc lancée dans une mission : lui offrir une version express de sa recette préférée. Inspirée par le principe des crèmes desserts au caramel – simples, réconfortantes et rapides – j'ai imaginé cette déclinaison citronnée. Quelques zestes, une touche de lait chaud, deux œufs, et en dix petites minutes naissaient une crème fondante, douce et pleine de pep's. Pour le croquant, j'ai ajouté des éclats d'amandes caramélisées, à parsemer juste avant de servir.

Par chance (et un soupçon d'intuition), les dosages se sont révélés justes dès la première tentative. Depuis, cette crème est devenue un rituel familial, souvent refait, toujours apprécié. Avant que les derniers citrons d'hiver ne tirent leur révérence, j'avais envie de partager cette gourmandise avec vous. Cette crème dessert citron pourrait peut-être vous inspirer pour vos desserts. Bonne journée !



- CRÈMES AU CITRON -
& AMANDES CARAMÉLISÉES

Recette : Crème dessert citron et amandes caramélisées

- **Saison de la recette :** Novembre à Juin
- **Temps de préparation :** 10 minutes
- **Temps de cuisson :** 05 minutes

Ingédients

Pour 6 à 8 verrines selon leur taille

Pour la crème citron :

- jus et zestes de 1,5 beau citron non traité
- 70 g de sucre
- 2 œufs
- 25 g de maïzena
- 500 ml de lait

Pour les amandes caramélisées

- 80 g d'amandes
- 6 à 8 cuillerées à soupe de sucre

Réalisation

Réalisation de la crème

- Prélevez le **zeste** des citrons puis pressez-les pour en extraire le **jus**.
- Versez le **lait** dans une casserole puis chauffez jusqu'à frémissement puis réservez.

- Dans un saladier, fouettez les œufs avec le sucre et les zestes jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Ajoutez la maïzena puis fouettez pour homogénéiser.
- Versez progressivement le lait chaud sur le mélange (œufs, sucre, maïzena) en délayant progressivement.
- Reversez le tout dans la casserole, ajoutez le jus de citron, puis faites épaissir à feu doux sans cesser de remuer.
- Répartissez la crème dans des verrines ou ramequins (cf.1) et laissez refroidir.

Réalisation des amandes

- Hachez grossièrement vos amandes puis faites les torréfier à sec à la poêle, à feu moyen/doux, en remuant régulièrement.
- Saupoudrez-les de sucre, laissez fondre, puis remuez jusqu'à ce qu'elles soient bien enrobées.
- Retirez du feu, étalez-les sur une assiette, laissez refroidir..

Dressage : Avant de servir, déposez une généreuse cuillerée d'**amandes caramélisées** sur chaque verrine. Conservez les crèmes au réfrigérateur, elles seront encore meilleures bien fraîches..

Astuces :

- *Meilleur c'est* : Si vous préférez l'amande par rapport au citron disposez ces crèmes dans des ramequins peu profonds (type ramequins à mousse au chocolat) et doublez la quantité d'amandes. Si vous êtes plutôt citron, utilisez des verrines hautes (comme en photo).
- *Conservation* : Jusqu'à 2 à 3 jours au réfrigérateur (si vos gourmands ne craquent avant).
- La recette est aussi réalisable avec les oranges, mais

méfiez-vous qu'une orange apporte plus de jus qu'un citron et donc qu'il faudra sans doute ajouter un peu plus de maïzena.



© Au Fil du Thym

Crèmes dessert citron et amandes caramélisées