

Crèmes dessert au citron et amandes caramélisées

Bonjour à toutes et tous

Pendant tout l'hiver, mon mari est un véritable adorateur de la saveur [citron](#), et particulièrement dans son dessert préféré: la tarte au citron meringuée. Elle doit être bien acidulée, crémeuse, avec une pâte fondante aux amandes, une bonne couche de meringue. Le seul désavantage de cette tarte est qu'elle demande un peu de temps de préparation, temps que je n'ai pas toujours...

Cet hiver, plus prise par le temps que jamais, j'ai me suis donc mis en tête de trouver un dessert ayant le goût citronné-acidulé qu'il adore mais de préparation « minute ». J'ai récupéré le principe des crèmes dessert au caramel et de leur préparation ultra-rapide. Pour la gourmandise, du croustillant, des amandes caramélisées sont venues agrémenter le dessus. Le tout se prépare en 10 minutes « à tout casser ». Côte dégustation, j'ai vraiment eu de la chance car je suis tombée du premier coup sur les bons dosages. La crème dessert citron était bien fondante, douce et acidulée et les amandes caramélisées apportent le croquant qui titille le palais. Mon mari s'est régalé, entraînant au passage les petits gourmands. Depuis, cette crème a été faite, re-faite, re-re-faite... :)

Avant que la saison des citrons ne se termine, je voulais partager cette idée 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

Ingrédients

Pour environ 6 crèmes (voir 8 si vous utilisez de petites verrines) :

Pour la crème citron :

- 1, 5 beau citron : jus et zestes
- 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

- Récupérez jus et zestes de citron.
- Dans un saladier, placez les œufs, le sucre, les zestes puis fouettez-les jusqu'à blanchir la préparation.
- Ajoutez la maïzena, le jus de citron puis fouettez pour homogénéiser.
- Versez le lait dans une casserole puis portez à ébullition.
- Versez progressivement le lait chaud sur le mélange (œufs, sucre, maïzena) en délayant progressivement.
- Une fois la préparation homogène, remettez dans la casserole. Faites chauffer à feu doux et en remuant régulièrement jusqu'à épaississement.
- Versez dans des verrines ou ramequins (cf.1) et laissez refroidir.

Réalisation des amandes

- Hachez grossièrement vos amandes puis faites les torrifier à la poêle, à feu moyen/doux, en remuant régulièrement.
- Saupoudrez de sucre, laissez fondre, puis mélangez avec une spatule pour bien enrober les amandes de caramel.
- Coupez le feu et laissez refroidir avant utilisation.

Dressage : Disposez les amandes caramélisées sur la crème dessert citron. Conservez au réfrigérateur jusqu'à dégustation.

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 passent pas par là avant.
 - Le concept est exportable 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.
-