

CRÈME DE PURÉE DE CITRONNELLE, CITRON CONFIT ET GRENADE



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Purée de citronnelle 450g



Bresc Purée de piments rouges 450g

INGRÉDIENTS

10



- 1250 g de sucre de canne
- 375 g d'eau
- 40 g de purée de citronnelle Bresc
- 250 ml de rhum
- 5 brindilles de menthe
- 10 citrons
- 375 g de mascarpone
- 250 g de sucre
- 75 g de purée de citronnelle Bresc
- 8 œufs
- 125 g de beurre
- 125 g de sucre
- 115 g de farine
- 115 g d'amandes en poudre
- 75 g d'amandes effilées
- 13 g de purée de piment rouge Bresc
- 3 orange (râpée)
- 3 grenade

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Porter l'eau à ébullition avec le sucre de canne, le rhum, la purée de citronnelle et la menthe. Couper les citrons en morceaux et les ajouter à l'eau sucrée. Laisser refroidir et confire les citrons pendant 12 heures. Tamiser le mélange, conserver le citron et le sirop séparément.

Séparer les œufs et fouetter légèrement les blancs d'œuf. Mélanger les jaunes d'œuf avec le sucre et battre jusqu'à consistance mousseuse. Ajouter la purée de citronnelle, incorporer le mascarpone puis les blancs d'œuf et laisser reposer.

Mélanger ensemble le beurre, le sucre, la farine, les amandes en poudre et effilées, la purée de piment rouge et l'orange. Étaler cette pâte sur une plaque de cuisson et faire cuire 20 minutes au four à 180°C. Laisser le crumble refroidir 5 minutes environ. Le laisser durcir et le casser en morceaux. Répartir le citron confit et le crumble émietté sur la crème et garnir de graines de grenade.