

Crème fruit de la passion, crumble romarin et pacanes, écume de citron - Version Atelier Virtuel

Recette pour 2



Description

Présentée dans un joli verre, cette crème de passion est surmontée d'un crumble de romarin et pacanes et d'une mousse écume de citron en finition.

L'astuce du chef

Si vous utilisez des fruits de la passion frais, passez votre pulpe au chinois pour récupérer les pépins de passion, vous vous en servirez en finition sur le lait moussé dans la verrine.

Ingrédients

Crème de passion

- 90 Gr Pulpe de fruit de la passion
- 1 Feuille(s) Gélatine
- 10 Gr Jus de citron
- 2 Unité(s) Oeuf
- 67 Gr Beurre non salé
- 60 Gr Sucre

Crumble romarin pacane

- 60 Gr Sucre
- 75 Gr Farine
- 75 Gr Beurre
- 1 Branche(s) Romarin
- 30 Gr Pacanes

Écume de citron

- 55 Ml Eau
- 20 Gr Sucre
- 55 Ml Jus de citron
- 1.75 Gr Versawhip
- 0.50 Gr Gomme de xanthane

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**

Écume de citron

Dans une casserole, faites bouillir l'eau, le jus de citron et le sucre. Hors du feu, ajoutez-y le Versawhip et la gomme de Xanthane, fouettez pour dissoudre les poudres. Versez l'ensemble du liquide dans un bol ou un malaxeur et fouettez énergiquement jusqu'à refroidissement total. Débarrassez l'écume dans un contenant de plastique avec couvercle et gardez-la au frigo, vous vous en servirez au moment de monter les assiettes.

Crumble romarin et pacanne

Tamisez la farine, coupez le beurre en petits cubes, concassez un peu les pacanes. Placez tous les ingrédients dans le malaxeur, brassez doucement avec la feuille ou la main. Lorsque la pâte forme des petits grumeaux (mottons), arrêtez et versez cette pâte sur une plaque de cuisson. Cuisson à 180C / 355F. Toutes les 4-5 min, mélangez à l'aide d'une spatule le crumble sur la plaque, répétez l'opération 3 fois, pour un temps de cuisson d'environ 15-20 min.

Crème de passion

Faites tremper la gélatine dans de l'eau très froide. Faites chauffer le jus de citron, la pulpe de passion, les œufs, le sucre et la gélatine (égouttée). Réalisez une cuisson à la nappe, comme une crème anglaise (83°C), jusqu'à un léger épaississement. Laissez refroidir votre crème à environ 45°C, puis hors du feu, incorporez le beurre en mixant en plusieurs fois. (idéalement mixette électrique).

Ensuite coulez la crème dans les récipients adéquats.

Bon appétit!