

Feuilleté Napoléon, crème citron, chantilly vanille, zestes de lime |

Recette pour 4

Description

Un classique de la pâtisserie Française au citron, traditionnellement il est présenté avec une crème pâtissière.

L'astuce du chef

Attention de ne pas cuire la crème citron une fois que le beurre à été ajouté, cela pourrait séparer la crème.

Ingrédients

Feuilletage

- 0.25 Unité(s) Feuille(s) de feuilletage
- 1 Cuil. à soupe Sucre glacé

Crème citron

- 80 Ml Jus de citron
- 80 Ml Eau
- 2 Unité(s) Jaune d'œuf
- 55 Gr Sucre
- 20 Gr Féculé de maïs
- 20 Gr Beurre

Chantilly et montage

- 200 Ml Crème 35% à fouetter
- 30 Gr Sucre
- 0.50 Unité(s) Zeste(s) de lime

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **420 F°**
- Temps de repos **20 mins**

Feuilletage

Assurez-vous que votre feuille de feuilletage soit de d,une épaisseur 2 à 3 mm maximum.

Piquez toute la surface avec une fourchette ou un rouleau pic-vite.

Emprisonnez la feuille de feuilletage entre deux feuilles de papier cuisson, puis le tout entre deux plaque de cuisson (perforées idéalement).

Placez le tout dans le four chaud, durant environ 20 à 25 minutes, retirez la plaque et le papier de dessus, assurez-vous d'apportez une belle coloration au feuilletage.

Saupoudrez ensuite le sucre glace sur toute la surface du feuilletage, placez à nouveau dans le four pour caraméliser le feuilletage. Surveillez bien la coloration ça peut aller très vite suivant la force de votre four.

Une fois refroidit, découpez avec un couteau scie des rectangles de la longueur que vous souhaitez.

Crème de citron

Dans une casserole, faites chauffer l'eau et le jus de citron. Dans un bol, blanchir les jaunes avec le sucre. Ajoutez la fécule. Versez le jus de citron chaud dans le bol en fouettant rapidement puis remettez le mélange dans la casserole et faites épaissir en fouettant continuellement. Hors du feu, ajoutez le beurre. Placez la crème de citron sur une plaque avec un saran wrap et réservez au réfrigérateur jusqu'à refroidissement.

Chantilly et montage

Chantilly

Dans un bol versez la crème et le sucre, assurez-vous que votre crème est bien froide, fouettez l'ensemble jusqu'à que vous obteniez des pic ou bec d'oiseau. Réservez-là au réfrigérateur.

Montage

Placez votre rectangle de feuilletage caramélisé dans votre assiette, réalisez de belles boules de crème chantilly ici et là, faites la même chose avec la crème citron.

Finalisez avec les zestes de lime sur l'ensemble.

Bon appétit!