Pain de Gênes aux amandes, crémeux citron, chantilly vanille

Recette pour 4

Description

Un biscuit gourmand

L'astuce du chef

Important de monter le dessert au dernier moment, le biscuit idéalement ne doit pas aller au frigo, sinon, laissez-le reprendre température pièce.

Ingrédients

Pain de gènes

- 125 Gr Pâte d'amandes 36%
- 25 Gr Sucre
- 95 Gr Oeuf entier
- 15 Gr Farine
- 3 Gr Poudre à pâte
- 20 Ml Beurre fondu

Crème citron

- 135 Gr Sucre
- 30 Gr Féculé de maïs
- 3 Unité(s) Jaune(s) d'oeuf
- 90 Ml Jus de citron
- 155 Ml Eau
- 3 Feuille(s) Gélatine
- 15 Gr Beurre

Chantilly citronnée

- 125 Ml Crème 35% à fouetter
- 40 Gr Sucre
- 0.50 Unité(s) Zeste(s) de citron

Préparation

- Temps de préparation **35 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **375 F°**

Pain de gènes

Défaire la pâte d'amande en petits morceaux, ajoutez le sucre. Assurez-vous d'un bon mélange.

Ajoutez les oeufs un à un, faites bien mousser le mélange, cornez la cuve si nécessaire. Tamisez la farine et la poudre à pâte, incorporez-là à la maryse en pliant.

Finissez en incorporant le beurre fondu de la même manière.

Dans la plaque de cuisson, beurrez le fond, posez une feuille de cuisson, beurrez à nouveau. Versez le biscuit uniformément dans la plaque.

Laissez la plaque 5 à 8 minutes dehors avant de l'enfourner, comptez environ 20 minutes de cuisson.

Comptez 4 x la recette pour une petite plaque

Détaillez de beaux rectangles de biscuit de 8 cm de long sur 3 de large environ.

Crème citron

Dans une casserole, mettre tous les ingrédients sauf le beurre dans l'ordre de la recette. Placez la casserole sur le feu et avec l'aide d'un fouet, mélanger la crème citron continuellement jusqu'à l'ébullition. Continuez la cuisson après l'ébullition, pendant au moins 30 secondes. Passez la crème au citron dans un tamis, ensuite incorporer le beurre et la gélatine réhydratée, puis réservez votre crème dans le frigo, protégez-la d'un papier film. Fouettez la crème avant de vous en servir si nécessaire, de manière à ce qu'elle soit bien lisse.

Chantilly

Laissez un bol au frigo avec votre crème et le fouet idéalement 1 heure.

À la sortie du frigo, ajoutez le sucre et fouetter pour la monter en bec d'oiseau.

Vous déposerez les zestes de citron sur la crème une fois la chantilly déposée dans l'assiette de dessert.

Bon appétit!