



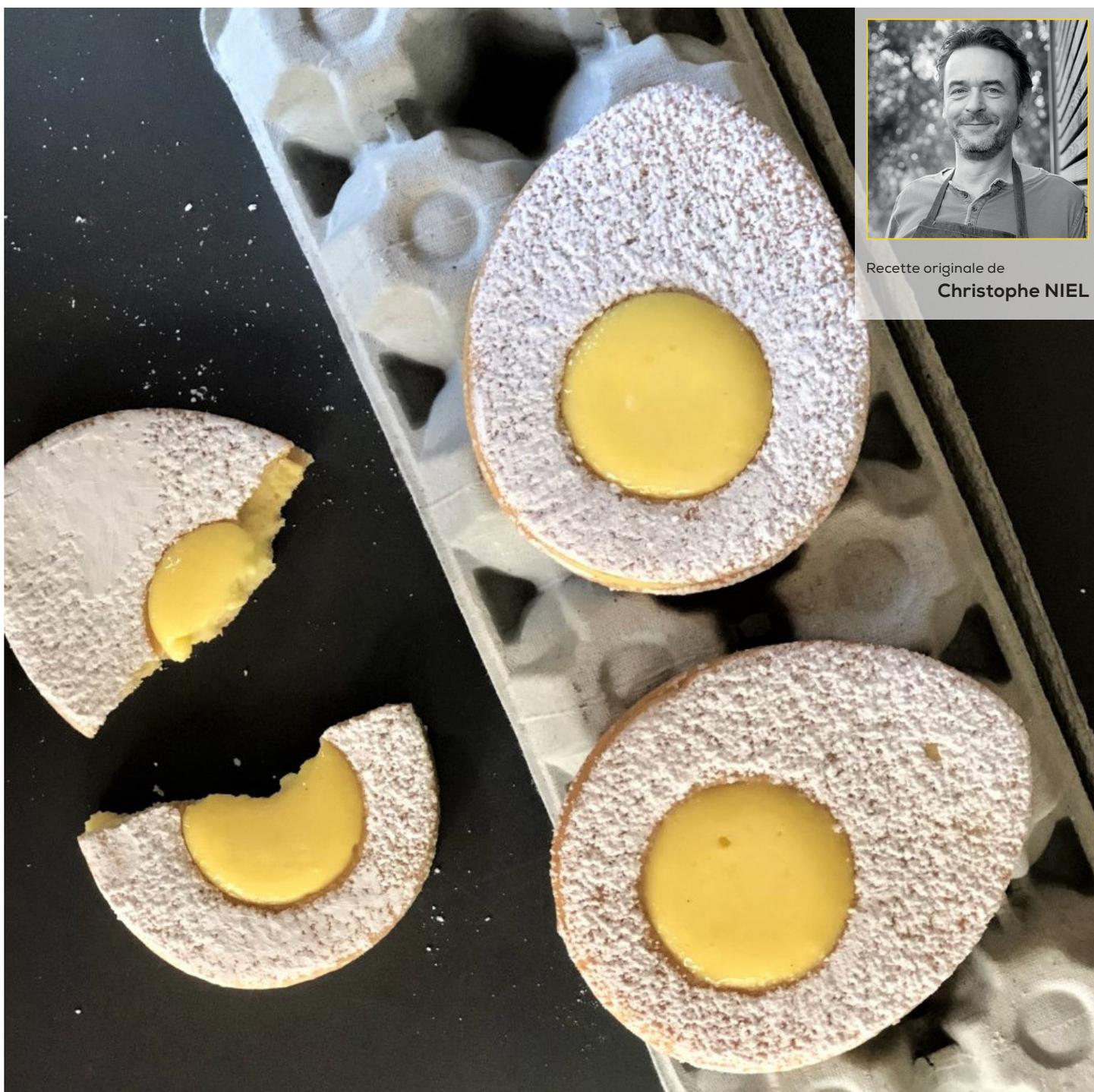
Q

QUOI DE N'ŒUF DOCTEUR ?

SABLÉS CITRON - YUZU



Recette originale de
Christophe NIEL





RECETTE POUR 10 SABLÉS CITRON YUZU DE 10 X 8 CM

PÂTE SABLÉE

BEURRE	300
FARINE	450
SUCRE GLACE	180
POUDRE NOISETTE	150
ŒUFS	40

Sabler doucement tous les ingrédients sauf l'œuf.
Ajouter les œufs – pétrir à peine – finir en frasant sur le tour.
Étaler à 3 mm entre 2 feuilles sulfurisées – Reposer 1 heure au froid.
Détailler des "œufs" à l'aide d'un emporte pièce. 10 pleins + 10 évidés (Ø 4 cm).
Mettre 1 heure au froid – Cuire à 150°C jusqu'à coloration.

CRÉMEUX CITRON YUZU (20 à 25g /œuf sablé)

PURÉE DE CITRON RAVIFRUIT	63
PURÉE DE YUZU RAVIFRUIT	27
SUCRE SEMOULE	62
ŒUFS ENTIERS	62
GÉLATINE	1
BEURRE POMMADE	90

Prélever 10 g de jus de citron pour hydrater la gélatine.
Bouillir les 2 purées avec la moitié du sucre.
Blanchir les œufs et le reste du sucre – Verser dans les purées.
Cuire le tout jusqu'à ébullition.
Finir avec la masse gélatine – Refroidir à 38°C.
Incorporer le beurre pommade en mixant – Réserver 12 heure à +4°C.

MONTAGE ET FINITION

Cuire les sablés à four moyen pour les rendre bien friables – Refroidir.
Garnir à la poche la crème citron Yuzu.
Saupoudrer les moitiés évidées de sucre glace.
Déposer les sablés sur la crème citron yuzu qui fera ressortir le "jaune" de votre œuf.