

Crèmes chiboust citron-bergamote sur sablés au beurre salé



Proportions pour 4 personnes :

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 10 minutes

Réfrigération : 6 heures minimum (idéalement 12h)

Pour les crèmes chiboust :

- 100g de jus de bergamote (environ 2-3 bergamotes)
- 50g de jus de citron jaune (environ 1 citron)
- le zeste finement râpé des bergamotes
- 10 cl de lait 1/2 écrémé
- 6 blancs d'oeufs
- 4 jaunes d'oeufs
- 120g de sucre blanc
- 25g de maïzena
- 8g de gélatine en feuilles (env. 4 feuilles)
- 1 pincée de sel fin

Pour la base sablée :

- 100g de sablés bretons
- 30g de beurre demi-sel mou

Pour la finition :

- 20g de sucre pour caraméliser les chibousts

Ustensiles : 6 cercles de 7 cm de diamètre, 1 chalumeau de cuisine, du papier sulfurisé, 1 plaque à pâtisserie.

- 1.** Chemisez les cercles avec une bande de papier sulfurisé assez large pour que celle-ci dépasse légèrement. Disposez les cercles sur une plaque à pâtisserie ou tout autre surface plane également revêtue d'une feuille de papier sulfurisé.
- 2.** Mixez les biscuits avec le beurre mou (mais pas fondu). Répartissez ce mélange au fond des cercles en une couche d'environ 3-4 mm. Tassez bien.
- 3.** Faites tremper la gélatine dans un bol d'eau froide.
- 4.** Dans une jatte, fouettez les jaunes d'oeufs avec 45g de sucre. Ajoutez la maïzena, le jus des bergamotes et du citron. Portez le lait à frémissement puis versez-le en filet sur la préparation, tout en fouettant. Remettez le tout dans la casserole sur feu doux, faites épaissir la crème sans cesser de la remuer pour qu'elle prenne de manière homogène. Cette crème est assez épaisse, c'est normal. Retirez du feu et ajoutez la gélatine essorée en remuant vivement la préparation. Laissez tiédir.
- 5.** Fouettez les blancs d'oeufs en neige avec une belle pincée de sel fin. Incorporez le reste de sucre lorsqu'ils commencent à prendre. Continuez à fouetter jusqu'à ce que les blancs soient bien fermes et brillants. Mélangez délicatement les blancs en neige sucrés à la crème citron-bergamote tiédie. Répartissez ce mélange sur les fonds sablés.
- 6.** Placez au frais au moins 6h afin que les chibousts prennent.
- 7.** Au moment de servir, sortez la préparation du réfrigérateur, retirez délicatement cercles et papier sulfurisé. Saupoudrez le dessus de sucre et faites caraméliser au chalumeau sans trop vous attarder pour ne pas ramollir les crèmes ni "cramer" le dessus. Dégustez...

