

Lieu jaune au citron vert et curry et sa semoule courgettes, raisins secs

Ingrédients (4 pers)

30 g gingembre frais râpé
30 g beurre
4 Pavés de lieu jaune
1/2 c-a-café curry
1/2 c-a-café cumin
Sel, poivre du moulin
Piment d'Espelette optionnel
2 citrons verts
1 oignon doux
Garniture :
Noisettes concassées
Ciboulette
Graines germées(soja)
300 g de semoule
1/2 courgette
1 poignée de raisins de Corinthe

Déroulement

Chauffez 30 g de beurre dans une poêle puis faites revenir le gingembre à feu doux.
Récupérez les segments des citrons verts.
Dans un mixeur ou blender mixez l'oignon émincé et le gingembre.
Ajoutez ensuite le curry, le cumin ainsi que les segments de citron.
Filtrez le mélange obtenu et écrasez avec une cuillère pour en retirer le maximum de sauce.
Réservez la sauce.
Dans une poêle, faites fondre 20 g de beurre jusqu'à coloration.
Ajoutez ensuite les pavés de lieu. Puis cuire quelques minutes jusqu'à coloration. Salez et poivrez, puis retournez les noix en poursuivant la cuisson.
Arrosez le fond des assiettes de sauce au citron vert et curry.
Puis disposez les pavés de lieu.
Saupoudrez éventuellement de piment d'Espelette ainsi que de noisettes concassées et de ciboulette.
Enfin garnissez de germe de soja.
Faire cuire la courgette dans un peu d'huile d'olive et couper en très petits bouts. Faire chauffer l'eau pour la semoule (1 verre

de semoule pour 1 verre d'eau). Une fois l'eau frémissante, arrêter le feu et verser la semoule, couvrir et laisser gonfler.

Egrainer la semoule à la fourchette en ajoutant un peu de beurre. Ajouter les raisins préalablement trempés dans un peu d'eau, et la courgette. Mélanger.

GÂTEAU NUAGE AU CITRON MERINGUÉ

Ingrédients

Biscuit aux amandes :

3 œufs
80 g de sucre
10 g de fécule de maïs
80 g de poudre d'amande Le zeste d'un citron

Mousse de citron :

2,5 feuilles de gélatine (5 g) (vous pouvez remplacer par 1,25 g d'agar agar si besoin)
3 œufs
100 g de sucre
2 citrons (soit 120 ml de jus environ)
280 ml de crème liquide entière

Imbibage :

Le jus d'un citron

Meringue italienne :

2 blancs d'œuf
100 + 20 g de sucre en poudre
20 g d'eau

Déroulement

Biscuit aux amandes

Préchauffez le four à 180°C.
Séparez les blancs des jaunes. Fouettez les jaunes avec le sucre. Ajoutez la fécule de maïs et la poudre d'amande, en mélangeant entre chaque ajout. Avec une râpe microplane, zestez un citron et ajoutez les zestes à la préparation. Fouettez les blancs en neige ferme. Incorporez-les à la préparation. Ajoutez d'abord une bonne cuillère de blancs et

mélangez vivement afin d'assouplir la pâte. Incorporez le reste bien délicatement, avec une maryse.

Versez le tout dans un cercle ajustable réglé sur 21 cm de diamètre, posé sur une plaque recouverte de papier cuisson.

Enfournez 12 minutes, en surveillant la coloration.
Laissez refroidir complètement.

Mousse de citron

Placez la gélatine dans un bol d'eau froide.

Placez le jus de citron, le sucre et les œufs dans une casserole. Faites chauffer sur feu moyen jusqu'à ce que la crème épaisse. On réalise ici un lemon curd.

Retirez du feu et filtrez avec un tamis afin d'enlever les morceaux d'œuf qui auraient cuit.

Ajoutez la gélatine essorée. Si vous utilisez de l'agar agar, il faudra faire bouillir le lemon curd avec l'agar agar pendant une minute. Laissez revenir à température ambiante.

Fouettez la crème liquide jusqu'à ce qu'elle épaisse.

Avec une maryse, incorporez délicatement la crème fouettée à la crème de citron.

Chemisez le cercle de film rhodoïd. Imbibez le biscuit de jus de citron, avec un pinceau de cuisine. Versez la mousse de citron sur le biscuit aux amandes.

Placez 4 heures minimum au réfrigérateur. Vous pouvez laisser toute une nuit si besoin.

Meringue italienne

Je vous déconseille de préparer la meringue italienne à l'avance car elle va fondre au frigo. Comme on ne va pas passer la meringue au four, il vaut mieux réaliser une meringue italienne qu'une meringue française. En effet, le sirop de sucre va faire cuire les blancs d'œuf, qui se conserveront du coup davantage.

Placez 100 g de sucre et l'eau dans une casserole. Faites chauffer le tout jusqu'à atteindre 114°C (mais ne retirez pas du feu).

Quand vous êtes à 114°C, commencez à fouetter les blancs en neige en ajoutant 20 g de sucre quand ils commencent à devenir mousseux.

Quand le sirop atteint 118°C, versez-le doucement sur les blancs en neige, sans cesser de fouetter. Attention, évitez de toucher les fouets car cela ferait gicler du sucre brûlant partout.

Vous aurez besoin d'un thermomètre de cuisine. Continuez de fouetter jusqu'à ce que la température redescende sous les 50°C. Quand vous soulevez le fouet, la meringue doit former un pic que l'on appelle un bec d'oiseau.

Déco

Démoulez le gâteau et placez-le sur votre plat de service. Enlevez le film rhodoïd.

Avec une cuillère à soupe, étalez grossièrement la meringue italienne sur le dessus du gâteau. Faites griller légèrement la meringue avec un chalumeau de cuisine. Pour terminer, j'ai disposé des demi-rondelles de citron sur le dessus de mon gâteau nuage.

Pour le bavarois aux framboises

300 g de framboises (surgelées pour moi)

6 g de gélatine en feuilles

200 ml de crème fraîche entière bien froide

80 g de sucre en poudre

1 c. à soupe de sucre glace

Faire décongeler les framboises.

Les mixer puis les passer au chinois pour éliminer les pépins.

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide.

Faire chauffer cette purée de framboises dans une casserole avec le sucre.

Ajouter la gélatine bien essorée. Mélanger afin qu'elle fonde bien et laisser refroidir.

Battre la crème entière en chantilly ferme (penser à mettre fouet et saladier au frais 1h avant). Ajouter le sucre glace et fouetter à nouveau.

A l'aide d'une spatule, mélanger délicatement la purée de framboises refroidie à la chantilly.

Étaler ce mélange sur le fondant aux amandes dans le cercle à mousse. Réserver au frigo pendant au moins 2 heures.