

Le dôme citron cannelle

La recette de notre ambassadrice @eliseditatable



Ingrédients

- 4 personnes -

Pour le biscuit :

- 1 jaune d'oeuf
- 30 g de sucre
- 50 g de farine
- 1 cac de cannelle
- 3 g de levure chimique
- 35 g de beurre demi sel pommade

Pour le Lemon Curd :

- 1,5 gros citron jaune
- 45 g de sucre
- 1 oeuf
- 1 cac de maïzena

Pour la Panna Cotta cannelle :

- 40 cl de crème liquide
- 40 g de sucre
- 6 g de gélatine
- 1 cac de cannelle

Déroulé

J - 2 / Inserts Lemon Curd :

- Verser le citron dans une casserole avec le sucre et la maïzena.
- Faire frémir et verser sur l'oeuf battu tout en mélangeant.
- Remettre sur le feu jusqu'à épaississement de la crème citron.
- Verser dans le moule mini demi sphères pour réaliser des petits dômes.
- Congeler (6h minimum).

J - 1 / Biscuit :

- Préchauffer le four à 220°C.
- Fouetter le jaune d'oeuf avec le sucre.
- Puis ajouter farine cannelle et levure.
- Incorporer le beurre et bien mélanger.
- Etaler la pâte puis avec un emporte-pièce rond couper 4 cercles.
- Cuire sur une feuille de papier sulfurisé pendant 10 minutes.
- Sortir et laisser refroidir.

J - 1 / Panna Cotta :

- Mettre dans une casserole la crème avec le sucre.
- Tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau.
- Faire frémir la crème et ajouter la gélatine égouttée ainsi que la cannelle.
- Remettre sur feu doux 1 minute en remuant puis verser dans les grands dômes en les remplissant au 3/4. Laisser tiédir.
- A ce moment là, mettre au centre le glaçon de lemon curd et fermer avec un biscuit.
- Congeler pour une nuit.

Jour J / Finitions :

- Le matin avant de déguster, démouler sur une grille, verser dessus une préparation pour glaçage. Laisser couler l'excédent.
- Déposer sur un support de présentation et déposer des décorations par dessus.
- Garder au frais jusqu'à la dégustation