


Le pouvoir d'en faire plus

Commencez à prendre de l'avance.



Équipé du processeur Intel® Core™ i3

Nul ne cuisine seul

[Accueil](#) [Contactez-nous](#) [Se connecter](#)



Cuisine du Québec.com

[ARTISANS ET PRODUITS](#) [CHEFS](#) [LIVRES](#) [RECETTES](#)

Chacune des recettes (de chefs, d'artisans ou du grand public) est identifiée à une personne et à une région du Québec.

Nouvelles recettes !

[Recettes par produits](#) [Recettes de chefs](#) [Recettes d'artisans](#) [Types de plats](#)

*** NOUVEAU *** Crème de citron et sabayon de petits bleuets sauvages du Québec

[Montréal](#) [Desserts](#)



Ferrer, Jérôme
Chef copropriétaire
Andiamo
Beaver Hall, Le
Birks café par Europea
Europea

Ingrédients

La crème de citron

150 ml (2/3 de tasse) de sucre à glacer
4 œufs entiers + 1 jaune
Le jus d'une lime
Le jus de 2 citrons
Le zeste de 2 citrons
250 ml (1 tasse) de beurre

Le Sabayon

4 jaunes d'œufs
60 ml (4 cuillères à soupe) de sucre
250 ml (1 tasse) de bleuets sauvages du Québec

Préparation

Crème de citron

Dans un gros bol, mélanger à l'aide d'un fouet le sucre à glacer et les œufs. Battre le tout énergiquement. Verser le jus de lime et de citron et y ajouter le zeste. Mélanger le tout.

Dans une casserole, porter à ébullition cette préparation en remuant continuellement. Laisser à feu très doux et incorporer le beurre. La crème de citron sera prête quand celle-ci nappera complètement la cuillère. Laisser reposer au frais. Une fois complètement refroidie, réserver dans un pot à confiture ou dans une coupe à martini.

Sabayon

Remplir une casserole d'eau bouillante à moitié et déposer un grand saladier au dessus afin de créer un bain-marie. Déposer les jaunes d'œufs et le sucre. Battre le tout énergiquement. Verser l'équivalent de 100 ml à 125 ml (6 à 8 cuillères à soupe) d'eau pour émulsionner le sabayon. Ajouter les bleuets sauvages et mélanger le tout.

Verser le sabayon aux bleuets sauvages du Québec sur la préparation de la crème au citron. Ne pas hésiter à ajouter quelques bleuets dans la crème de citron.

Temps de préparation : 35 min

Temps de cuisson : 20 min



Crédit photo : Jean-François Hétu

Autres recettes du chef



*** NOUVEAU *** Burgers de légumineuses au tofu



*** NOUVEAU *** Escalopes de foie gras aux petits bleuets sauvages du Québec



Nems à la banane et à la poudre d'amandes



*** NOUVEAU *** Noisettes d'agneau au bulbe de céleri rave, jus court aux petits bleuets sauvages du Québec



*** NOUVEAU *** Potage de navet et petits pois aux arachides

[Taboulé aux fruits et au thé à la menthe](#)



Tradition !
Envoyez-nous vos **recettes de famille**

[Envoyez une recette](#)



Suivez-nous sur Twitter

Histoire de la recette

Recette créée pour les Bleuets sauvages du Québec

crédits * MIOUDESIGN * JUPITER23Web * WAO MARKETING * ANNONCEZ sur Cuisine du Québec.com

©2011 Cuisine du Québec.com