



Citron - Sablé - Fenouil

Citron - Sablé - Fenouil, une recette proposée par Koji Tsuchiya du restaurant MAMAGOTO à Paris



Ingrédients pour 25 personnes

Base crème citron

- 250g de jus de citron
- 125g + 250g de sucre en poudre
- 5 œufs
- 5 jaunes d'œuf
- 50g de Maïzena
- 250g de beurre

Dans une casserole, faire bouillir le jus de citron et les 250g de sucre en poudre
Ajouter les œufs, les jaunes d'œuf, les 500g de sucre et la Maïzena dans la
casserole et mélanger

La préparation doit épaissir

Une fois cuite, incorporer le beurre coupé en morceaux et mélanger jusqu'à
obtention d'une crème homogène, sans grumeau

Laisser refroidir à température ambiante

Emporte-piècer des cercles

Crème citron vert

- 150g de base crème citron
- 150g de crème liquide 35% de matière grasse
- Zeste de 2 citrons verts



Dans la cuve d'un batteur, monter la crème liquide jusqu'à ce qu'elle soit assez
ferme

Mélanger la base de crème citron à la crème montée jusqu'à ce que ce soit
homogène

Ajouter les zestes de citron et mélanger

Sablé breton

- 8 jaunes d'œuf
- 300g de sucre
- 4g de sel
- 320g de beurre pommade
- 450g de farine
- 17g de levure

Préchauffer le four

Dans le bol d'un robot, mélanger les jaunes d'œuf, le sucre et le sel

Ajouter le beurre pommade puis la farine et la levure

Mélanger le tout jusqu'à ce que les éléments soient bien incorporés et la pâte
sableuse

Étaler le sablé sur une plaque et enfourner pendant 8 minutes à 180°C

Meringue

- 75g de blanc d'œuf

- 75g de sucre en poudre
- Zeste de 3 citrons verts

Monter les blancs en neige avec le sucre

Une fois les blancs en neige, ajouter petit à petit le zeste des 3 citrons

Sur une plaque, étaler finement la meringue et faire cuire au four à 70°C pendant 3h

Laisser sécher



Purée de fenouil

- 3 fenouils

Couper les fenouils en gros morceaux, mettre dans un sac sous vide et faire cuire à la vapeur à 100°C pendant 20 minutes

Une fois le fenouil cuit, mixer jusqu'à obtention d'une purée lisse

Dressage

Placer un sablé au centre d'une assiette et répartir de la crème citron sur toute la surface du biscuit

Disperser des pointes de purée de fenouil autour, dans l'assiette et déposer des morceaux de meringue sur la crème citron

Mamagoto

5 rue des Petits Hôtels

75010 Paris

01 44 79 03 98

www.mamagoto.fr