|  |  |
| --- | --- |
|

|  |
| --- |
| Oeufs à la crème au citron |

 |
|

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Oeufs à la crème au citron |   |

|  |  |
| --- | --- |
| **Préparation :** 15 mn**Cuisson :** 5 mn**Repos :** 60 mn**Temps total :** 80 mn**Difficulté :** Facile |  |

**Pour 4 personnes :**- 75 g de jus de citron- sucre en poudre- 100 g de beurre- 3 oeufs entiers + 1 blanc- [zeste](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/111/zeste.shtml) de citron- les coquilles de 4 oeufs  |

 |
|

|  |
| --- |
|  |

 |
|

|  |
| --- |
| **La recette** |

 |
|

|  |  |
| --- | --- |
| Oeufs à la crème au citron | **1/** Décalotter les oeufs avec un coupe oeuf ou tout simplement avec un couteau scie.Conserver 3 oeufs entiers. Clarifier l'autre.Nettoyer les coquilles et les rincer avant de les retourner sur un linge propre pour les sécher. |

 |
|

|  |  |
| --- | --- |
| Oeufs à la crème au citron | **2/** Zester 2 [citrons](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/83/citron.shtml) et en extraire le jus - Dans une casserole, mettre le jus de citron, la moitié du [zeste](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/111/zeste.shtml), 75 gr de sucre et porter à ébullition.[Travailler](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/108/travailler.shtml) les oeufs entiers avec 75 gr de sucre , verser le jus de citron sur les oeufs, [travailler](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/108/travailler.shtml) au fouet 1 minute environ, remettre le tout sur le feu et porter à ébullition en remuant constamment.Bouillir pendant 1 à 2 minutes.Retirer le [zeste](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/111/zeste.shtml) du citron, chinoiser.Laisser refroidir puis [réserver](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/100/reserver.shtml) au réfrigérateur. |

 |
|

|  |  |
| --- | --- |
| Oeufs à la crème au citron | **3/** [Monter](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/88/monter.shtml) le blanc en neige ferme en incorporant à mi-parcous environ 20 g de sucre. Mettre cet [appareil](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/300082/appareil.shtml) dans une poche à douille (douille de 8 à 10 mm). |

 |
|

|  |  |
| --- | --- |
| Oeufs à la crème au citron | **4/** Former des rosaces à la poche à douille canelée et cuire au micro onde à pleine puissance pendant 15 secondes environ. [Réserver](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/100/reserver.shtml). |

 |
|

|  |  |
| --- | --- |
|  | **5/** Tailler le reste du [zeste](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/111/zeste.shtml) en fine [julienne](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/77/julienne.shtml), le [blanchir](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/13/blanchir.shtml) 3 fois (départ à l'eau froide et 1 minute d'ébullition), égoutter, remettre le [zeste](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/111/zeste.shtml) dans la casserole avec environ 10 cl d'eau et 50 gr de sucre, porter à ébullition, bouillir 2 minutes environ, retirer du feu et laisser refroidir dans le sirop. |

 |
|

|  |  |
| --- | --- |
| Oeufs à la crème au citron | **6/** Poser les coquilles d'oeufs sur des supports contenant du sucre (ou du gros sel) afin de les maintenir.Remplir chaque coquille avec de la crème [citron](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/83/citron.shtml).Poser une rosace de meringue et décorer avec les zestes semi-confits roulés dans le sucre cristal. |

 |
|

|  |
| --- |
| **Pour finir ...** En variante, on peut saupoudrer la crème de cassonade et la traiter en crème brûlée, ou brunir la meringue au chalumeau comme pour une tarte au citron meringuée. |

 |

