



# COMME UNE TARTE AUX AGRUMES

## INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

### CRÉMEUX CITRON

- 225g de jus de citron
- 3 œufs
- 10g de sucre
- 50g de beurre
- 2 feuilles de gélatine

### PÂTE À TARTELETTE

- 250g de farine
- 125g de beurre
- 125g de sucre glace
- 1 œuf

### CHANTILLY CITRON

- 100g de crème
- ½ zeste de citron vert
- 10g de sucre glace

### SORBET CITRON

- 150g de sirop à sorbet
- 100g de jus de citron

### AGRUMES

- 1 pamplemousse
- 1 orange
- 1 citron jaune



RECETTE DU CHEF  
JULIEN RAZEMON



Les tables du gers



La Maison Despouès  
911 route de Montadet  
32220 Puylausic  
Tél. : 05 42 54 15 761



# COMME UNE TARTE AUX AGRUMES

## PRÉPARATION DU SORBET CITRON :

- Presser le jus de citron et ajouter le au sirop à sorbet.
- Mixer et mettre le tout dans la sorbetière jusqu'à obtenir la consistance d'un sorbet.

## PRÉPARATION DE LA TARTELETTE :

- Au batteur mettre tous les ingrédients et mélanger le tout jusqu'à obtenir une boule de pâte.
- Réserver au frais
- Étaler la pâte à tartelette environ 5mm d'épaisseur, et tailler des formes avec l'emporte-pièce de votre choix.

## PRÉPARATION DU CRÉMEUX CITRON :

- Dans un cul de poule blanchir les œufs et le sucre
- Faire bouillir le jus de citron avec le beurre et l'ajouter au mélange œuf et sucre.
- Cuire le tout sur feu vif jusqu'à épaississement de l'appareil.
- Ajouter les feuilles de gélatine préalablement ramollies dans l'eau et bien mélanger.
- Mouler les crèmeux dans un moule rond et plats, les réserver au congélateur pour faciliter le démoulage.

## PRÉPARATION DE LA CHANTILLY CITRON :

- Dans un cul de poule très froid, mettre tous les ingrédients
- Fouetter énergiquement jusqu'à l'obtention de la consistance d'une chantilly.

## PRÉPARATION DES AGRUMES :

- Peler à vif et tailler des segments de chaque agrume.

Dresser selon vos envies !

Tout est prêt !



Les tables du gers



La Maison Despouès  
911 route de Montadet  
32220 Puylausic  
Tél. : 05 42 54 15 761