Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Echo du Mardi le 4 janvier 2025

La recette au citron du chef Matthieu Hervé

Matthieu Hervé est le chef exécutif du bistro et du restaurant gastronomique du Château de Montcaud, situé à Sabran dans le Gard. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de citron, main de buddha et calamansi.

Bavaroise citron :
– 25 gr de crème
– 25 gr de lait
– 18gr de jaune d'œuf
– 10 gr de sucre
– 10 gr de masse gélatine
– 20 gr de limoncello
– 2 gr d'acide citrique
– 150gr de crème montée
– 1 citron jaune

Porter le lait à ébullition, verser sur les jaunes blanchis avec le sucre et cuire comme une anglaise. Coller à chaud avec la gélatine masse, ajouter le limoncello, les zestes de citrons hachés et l'acide citrique. Refroidir à 35°C puis incorporer à la crème montée.

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Echo du Mardi le 4 janvier 2025

Nappage insert calamansi :
– 200 gr de nappage neutre
– 200 gr de coulis de calamansi

Mélanger les deux éléments, couler en demie sphère et surgeler.

Marmelade main de buddha :
– 1 pce de main de buddha
– 80 gr de jus de citron
– 1 citron
– 330gr de sucre
– 500ml eau

Tailler la main de buddha en dés, zester le citron et tailler en julienne. Dans une casserole, ajouter tous les éléments et cuire à feu doux environ 2 heures. Refroidir.

Crémeux citron :
– 230 gr de jus de citron
– 200 gr d'œuf
– 200gr sucre

Chauffer le jus de citron, blanchir les œufs avec le sucre, verser le jus de citron sur le mélange puis pocher à 83°. Chinoiser et débarrasser.

Montage insert citron :
Couler le nappage calamansi en demi sphère puis congeler et le crémeux citron. Coller les 2 demi sphères ensemble.

Montage boule citron :
Couler la bavaroise citron avec la marmelade main de buddha dans les sphères, ajouter l'insert au milieu et refermer la boule. Bloquer en cellule. Une fois congelé, tremper la boule dans un mélange temps pour temps beurre de cacao et chocolat blanc pour former une coque. Ensuite, pulvérisez la coque avec du beurre de cacao et du colorant jaune liposoluble.

Meringue :
– 100gr de sucre glace
– 100gr de blancs d'œuf

Mélanger les blancs avec le sucre et fouetter jusqu'à la bonne consistance. Étaler une bande sur l'assiette et bruler légèrement.

Sorbet citron Meyer :
– 200gr de sucre
– 8 gr de stabilisateur

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Echo du Mardi le 4 janvier 2025

– 400gr eau
– 150 gr glucose en poudre
– 750 gr de jus de citron meyer

Chauffer l'eau avec le sucre, le stabilisateur et le glucose à 85°C, ajouter le jus de citron. Réserver en bol à pacojet et mettre au congélateur.

Crumble :
– 188gr beurre
– 90gr de sucre glace tamisé
– 90gr de cassonade
– 110gr de poudre d'amandes tamisée
– 3gr de sel

Travailler le beurre au batteur pour le rendre pommade. Incorporer progressivement les poudres. Râper la pâte à crumble à l'aide d'une plaque à trous sur un papier sulfurisé. Cuire au four à 160°C pendant environ 15mn.

Chips de citron :
– 1 citron
– 1kg eau
– 250gr de sucre
– 20gr de jus de citron
– 5gr de sel

Blanchir le citron entier dans l'eau pour 2 minutes et le couper en fines lamelles. Faire le sirop, porter à ébullition, ajouter les lamelles de citron et cuire pour 1 minute. Étaler sur papier et mettre au four 2h à 60°C. Réserver à l'abri de l'humidité.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par Echo du Mardi le 4 janvier 2025

©Arthur Ledoux

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !