



Les petites recettes à l'Anis de Flavigny®

Croquant meringué citron jaune et Anis de Flavigny

Par Ivona Geiger Hostellerie Cèdre & Spa

Difficulté



Pour 8 personnes

Ingrédients

Meringue

200 g de blanc d'œuf
200 g de sucre
200 g de sucre glace

Crèmeux citron-anis

150 g de jus de citron
50 g de sucre
15 g d'anis en poudre
2 œufs + 2 jaunes d'œufs
20 g de fécule de maïs
100 g de beurre

Mousse citron

250 g de jus de citron
20 g de sucre
20 g de fécule de maïs
50 g de jaune d'œuf
340 g de crème montée

Sorbet citron

500 g de jus de citron
260 g de sucre
65 g de glucose
5 g de stabilisateur
410 g d'eau

Citrons confits

2 citrons jaunes
250 g d'eau
250 g de sucre

Préparation

MOUSSE CITRON

Chauffer le jus de citron puis blanchir le sucre avec la fécule de maïs et les jaunes d'œufs. Cuire à ébullition puis débarrasser au frais. Fouetter dans un cul de poule et ajouter la crème montée à l'aide d'une maryse.

MERINGUE

Mettre dans une cuve de batteur les blancs d'œufs et monter jusqu'à ce qu'ils soient mousseux et se tiennent. Ajouter en plusieurs fois le sucre et incorporer délicatement le sucre glace à l'aide d'une maryse. Mettre en poche à douille le mélange et pocher en demi-cercles sur un papier cuisson. Cuire sur une plaque à 100 °C entre 2 et 4 heures.

SORBET CITRON

Dans une casserole, chauffer l'eau à 40 °C et ajouter le reste des ingrédients puis porter à ébullition. Verser, à la fin, le jus de citron puis laisser prendre le sorbet au congélateur.



Recette réalisée par
Ivona Geiger de l'Hostellerie
Cèdre & Spa à Beaune

CRÊMEUX CITRON-ANIS

Chauffer le jus de citron avec la poudre d'anis. Faire blanchir les œufs et les jaunes avec le sucre puis ajouter le tout et laisser cuire jusqu'à ébullition. Hors du feu, ajouter le beurre puis réserver au frais.

CITRONS CONFITS

Eplucher le zeste des citrons et les couper en fines lamelles. Les faire bouillir 5 fois dans l'eau pour enlever l'amertume puis débarrasser. Mélanger une peu de sucre et la même quantité d'eau pour faire un sirop et mettre les lamelles de citron à cuire à feu doux.

MONTAGE

Déposer une demi sphère de meringue sur l'assiette, à l'aide d'une poche à douille, disposer le crèmeux et la mousse à votre convenance. Ajouter un peu de poudre d'anis, quelques feuilles fraîches d'agastache afin d'apporter un côté anisé végétale. Mettre les lamelles de citron confit sur le dessus et enfin le sorbet.

L'astuce du Chef

Pour une meringue bien croustillante réaliser les meringues la veille.

**ARTS &
GASTRONOMIE®**

Anis de l'Abbaye de Flavigny®
21150 Flavigny-sur-Ozerain - Tél. 03 80 96 20 88

www.anisdeflavigny.com

