



© Georges Keters



THIERRY CORNELIS

RECETTE - RECEPTEN

Fruits d'été, CHOCOLAT, PISTACHES ET BASILIC

ZOMERFRUIT, CHOCOLADE, PISTACHE EN BASILICUM

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES.

Fraises
Framboises
Pêche
Rhubarbe
Airelles
Feuilles de menthe poivrée
Atsina Cress
Grenade

CRÈME DE CITRON

175 g de jus de citron
180 g de sucre
5 œufs
8 g de poudre pour pudding
1 feuille de gélatine qu'on a laissé tremper
100 g de beurre à la température de la pièce

Préparation

- + Porter à ébullition le jus de citron et le sucre
- + Dans un autre récipient, fouetter énergiquement les œufs et la poudre pour pudding
- + En remuant, ajouter à ce mélange un tiers du liquide chaud
- + Verser le tout dans la casserole
- + Remettre la casserole sur le feu et chauffer la crème obtenue à 85°C en remuant
- + Retirer la casserole du feu et y mélanger en remuant la gélatine essorée
- + Étaler à la spatule cette crème dans un récipient plat et laisser refroidir dans le frigo jusqu'à la température de 35 ou 37°C
- + Avec un batteur plongeur, y mélanger le beurre en morceaux jusqu'à ce que le mélange soit homogène
- + Verser la crème dans un sac à douille et réserver au frigo.

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN.

Aardbeien
Framboos
Persik
Rabarber
Bosbes
Pepermuntblaadjes
Atsina Cress
Graanaatappel

CITROENCRÈME

175 g citroensap
180 g suiker
5 eieren
8 g puddingpoeder
1 geweekt gelatineblaadje
100 g boter op kamertemperatuur

Teckniek

- + *Breng het citroensap en de suiker aan de kook*
- + *Klop in een aparte kom de eieren en de puddingpoeder stevig op*
- + *Voeg een derde van de warme vloeistof onder voortdurend roeren toe aan het eimengsel*
- + *Giet alles terug in de kookpot*
- + *Zet de kookpot terug op het vuur en laat de crème, onder voortdurend roeren, opwarmen tot 85 C*
- + *Neem de pot van het vuur en roer er de uitgeknepen gelatine door*
- + *Spatel deze crème in een platte recipiënt en laat afkoelen in de koelkast tot 35 à 37 C*
- + *Mix er met een handmixer de stukjes zachte boter door tot alles opgelost is.*
- + *Lepel de crème in een spuitzak en bewaar in de koelkast.*

Pour découvrir l'ensemble des recettes,
rendez-vous sur www.eurotoques.be

Alle recepten vindt u op
www.eurotoques.be

