

Moelleux au citron, sirop au basilic thaïlandais

Quand j'étais enfant, la maman de mon amie Dominique faisait des gâteaux au citron absolument sublimes dont je garde un souvenir ému...J'ai voulu retrouver la recette que j'ai un peu adaptée pour vous en proposer une présentation à l'assiette...J'y ai rajouté une petite touche supplémentaire et étonnante qui sublime à la fois le gâteau et sa crème au citron nichée en son cœur: une pointe de basilic thaïlandais.

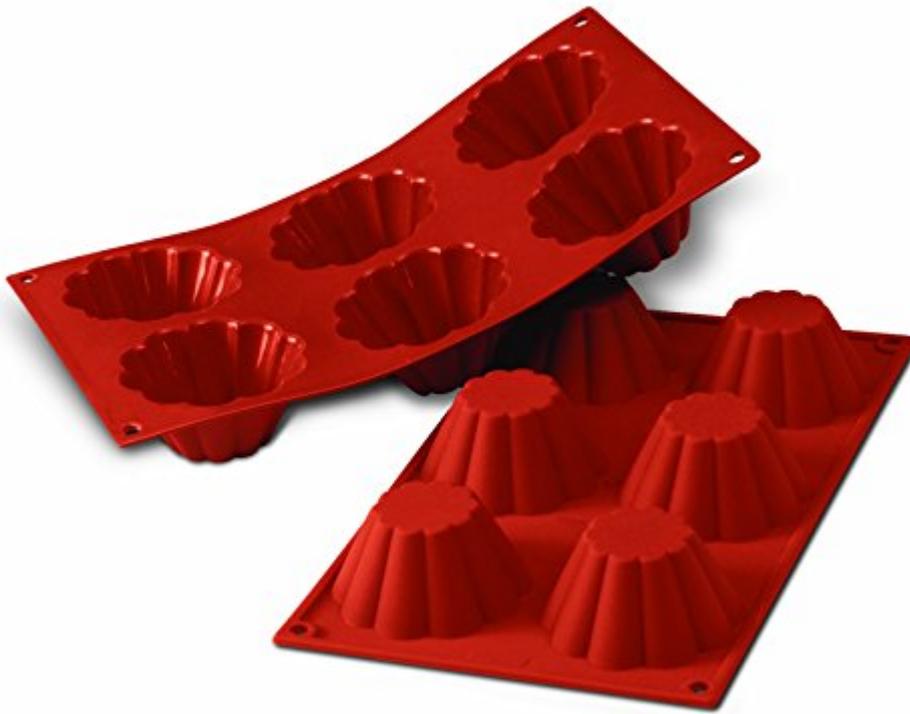
Préparez le lemon curd la veille car vous allez devoir le congeler.



Moelleux au citron, sirop au basilic thaïlandais

Matériel

- des moules en silicone pour petits gâteaux individuels; il en existe de différentes sortes . J'ai utilisé des moules à brioche. Vous pouvez en trouver en cliquant sur l'image ci dessous.



Silikomart 20.034.00.0060 SF034 Moule Forme Brioche Cannelée 6 Cavités Silicone Terre Cuite

- des moules en silicone type petits fours pour les inserts au lemon curd (4 cm sur 2 cm). Vous pouvez en trouver en cliquant sur l'image ci dessous.



Silikomart 20.027.00.0060 SF027 Moule Forme Petit-Four 15 Cavités Silicone Terre Cuite

- une râpe microplane pour zester votre citron: je ne saurais que trop vous recommander cette râpe extraordinaire utilisée par tous les grands chefs. Vous en trouverez en cliquant sur la photo ci-dessous.



Microplane Râpe à zesteur en couleur Noir pour agrumes, parmesan, gingembre, chocolat et noix de muscade avec lame fine - Fabriqué aux États-Unis

Ingrédients pour 8 gâteaux individuels

Pour le lemon curd : vous en aurez un peu trop par rapport à la recette mais ce lemon curd se garde 15 jours au frais dans un récipient hermétique et c'est délicieux en tartine au petit déjeuner , dans une salade de fruits ou tout simplement avec un yaourt

- 3 à 4 citrons jaunes non traités: il vous faudra 150 g de jus de citron et vous utiliserez également les zestes.
- 250 g de sucre en poudre

- 80 g de beurre pommade
- 3 gros œufs entiers battus pour bien mélanger jaune et blanc

Pour les gâteaux

- 50 g de beurre
- 110 g de farine
- 60 g de sucre en poudre
- un sachet de levure chimique
- 3 œufs
- le zeste d'un citron jaune

Pour le sirop au basilic

- 90 g d'eau
- le jus de deux citrons jaunes
- 50 g de sucre
- quelques feuilles (une dizaine) de basilic Thaïlandais pour infuser dans le sirop et une dizaine en plus à ciseler pour le dressage

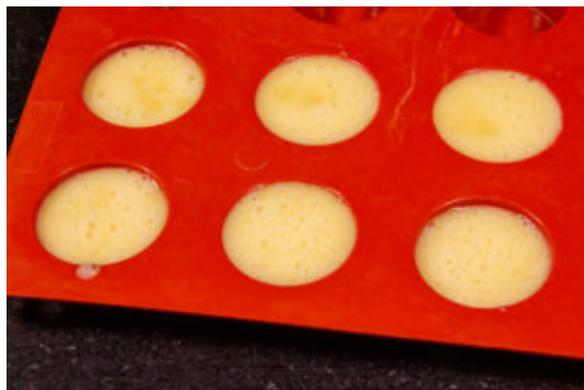
Préparation

- La veille: zestez le citron au-dessus de la casserole que vous allez utiliser. Pressez les citrons et versez 150 g de jus dans la casserole. Attention, passez le jus au travers d'un tamis pour ôter tous les petits résidus et les pépins. Ajoutez le beurre, le sucre et chauffez à feu doux. Mélangez bien.



Ajoutez le beurre, le sucre et chauffez à feu doux.

- Lorsque le beurre est fondu ajoutez l'œuf battu. Montez un peu le feu et remuez en permanence à l'aide d'un fouet. Surtout n'arrêtez pas de mélanger sinon la crème de citron pourrait brûler... Dès que la crème a épaissi , ôtez du feu. Mixez avec un mixeur plongeant ou un blender. Versez le lemon curd dans vos petits moules à insert (le même nombre que le nombre de gâteaux) et mettez en pot le reste de la préparation. Placez vos inserts au congélateur et le restant de lemon curd au frais.



Versez le lemon curd dans vos petits moules

- Pour les gâteaux: faites fondre le beurre au micro-onde ou dans une casserole. Puis mélangez bien tous les ingrédients (beurre, farine, sucre, levure, œufs et

zeste de citron) pour obtenir une pâte bien homogène.



Mélangez bien tous les ingrédients

- Versez la préparation dans vos moules à gâteaux jusqu'à mi hauteur. Déposez dessus vos insert au lemon curd et recouvrez de pâte jusqu'au 4/5. Enfournez à 200 ° pendant 15 à 20 minutes suivant les fours. Sortez la plaque du four et laissez refroidir complètement avant de démouler délicatement.



Versez la préparation dans vos moules

- Pour le sirop: pendant la cuisson des moelleux ciselez les feuilles de basilic.



Ciselez les feuilles de basilic

- Versez tous les éléments du sirop sauf le basilic thaïlandais dans la casserole et laissez cuire jusqu'à dissolution du sucre. Ôtez du feu et incorporez les feuilles de basilic ciselées. Laissez infuser 15 minutes à couvert et réservez.



Préparez le sirop

Dressage

- Disposez un moelleux dans l'assiette et versez le sirop légèrement tiédi. Saupoudrez de feuilles de basilic ciselées... Et voici un délicieux moelleux au tendre cœur citron!



Moelleux au citron, sirop au basilic thaïlandais

Lemon curd et orange curd

Vous connaissez tous le lemon curd, cette délicieuse crème au citron d'origine anglaise. N'hésitez plus à la faire vous même: elle est tellement meilleure que celles que vous trouverez dans le commerce! Je vous en propose deux versions : la classique au citron mais aussi une à l'orange pour changer un peu. Contrairement à une confiture, ces curds ne se conservent que quelques jours car ils contiennent des œufs. Vous pourrez les utiliser comme garnitures pour vos tartes au citron ou gâteaux, dans vos yaourts, en tartine au goûter ou petit déjeuner, dans vos salades de fruits etc... Voyez en fin d'article les superbes tartes ou entremets réalisés à partir de ces lemon ou orange curd dont je vous dévoilerai bientôt les secrets de réalisation.

Pour le lemon curd:

- 3 à 4 citrons non traités: il vous faudra 150 g de jus de citron et vous utiliserez également les zests. Je fais un mélange d'un tiers de citron vert et 2/3 de

citron jaune

- 250 g de sucre en poudre
- 80 g de beurre pommade
- 3 gros œufs entiers battus pour bien mélanger jaune et blanc

Pour l'orange curd:

- 1 ou 2 oranges non traitées: il vous faudra 150 g de jus d'orange et vous utiliserez également les zestes.
- 170 g de sucre en poudre
- 80 g de confiture de mandarine: je ne saurais trop vous conseiller celle de la confiserie Florian qui est la meilleure que j'ai jamais mangée. Vous pouvez l'acheter sur leur site Internet et les pots ne sont pas en verre donc pas de casse dans les envois! Pour la confiserie Florian cliquer [ici](#).
- 80 g de beurre pommade
- 3 gros œufs entiers battus pour mélanger jaune et blanc
- 2 g de gélatine

Préparation

Le principe de préparation est identique pour les deux recettes. Attention la dose de sucre n'est pas la même pour les deux recettes puisque je remplace 80 g de sucre par la confiture de mandarine dans l'Orange curd.

- **Seulement pour l'orange curd:** mettez la feuille de gélatine dans un petit récipient avec de l'eau froide pour ramollir la feuille.
- Zestez les agrumes avec une râpe fine au dessus d'une casserole: deux citrons jaunes et un citron vert pour le lemon curd ou une orange pour l'orange curd.

- Pressez les agrumes (150 g de jus de citron pour le lemon curd ou 150 g de jus d'orange pour l'orange curd) et versez le jus dans la casserole avec les zestes. Attention, passez le jus au travers d'un tamis pour ôter tous les petits résidus et les pépins.
- Ajoutez le beurre, le sucre et chauffez à feu doux. Mélangez bien.
- Lorsque le beurre est fondu ajoutez l'œuf battu. Pour l'Orange curd ajoutez en plus les 80 g de confiture de mandarine. Montez un peu le feu et remuez en permanence à l'aide d'un fouet. Surtout n'arrêtez pas de mélanger sinon la crème de citron pourrait brûler... Dès que la crème a épaissi (le mélange doit napper le dos d'une cuillère comme pour une crème anglaise), ôtez du feu. Ajoutez alors la feuille de gélatine essorée (**pour l'orange curd seulement**). Mixez avec un mixeur plongeant ou un blender.
- Mettre en pot la préparation. N'oubliez pas d'ébouillanter les pots auparavant.

Et voici quelques réalisations réalisées avec le lemon curd ou l'orange curd: ma tarte au citron et mon entremet orangette dont je vous communiquerai bientôt les recettes...