

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.

[amazon asin=B002ZIH3B0]

- 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.

[amazon asin=B002ZI5TT2]

- 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.

[amazon asin=B00151WA06]

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

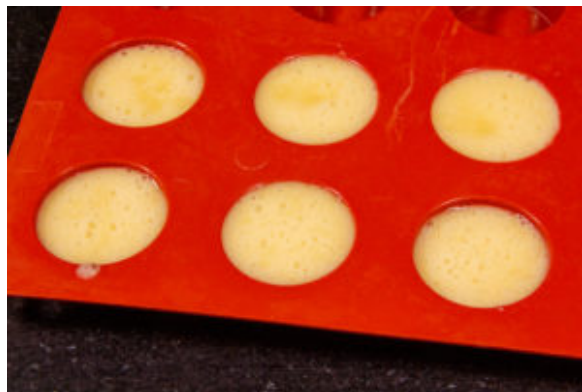
Préparation

- 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