



## Crêpe aux agrumes

### Pour 4 personnes

#### Crèmeux citron (1)

- 100mL de Jus de citron
- 75g de Sucre
- 85g de Beurre
- 1 Feuille de gélatine

#### Dressage (2)

- 4 Crêpes Gourmandes sucrées (7028)
- 400g de Pamplemousse
- 90g de Citron vert



25 min  
Modérée

#### (1) Crèmeux citron

- Hydrater la gélatine dans une eau bien froide.
- Mélanger dans une casserole les œufs, le sucre puis le jus de citron. Mettre à cuire à feu doux en fouettant continuellement.
- Lorsque le mélange épaissit, stopper la cuisson et ajouter la gélatine réhydratée et essorée.
- A l'aide d'un mixeur plongeant, incorporer le beurre en petits morceaux dans le crèmeux tiède.
- Filmer au contact et reposer au frais 2 heures.

#### (2) Dressage

- Peler le pamplemousse et lever les suprêmes.
- Poser à plat les crêpes préalablement décongelées.
- Garnir de crèmeux citron également sur toute la surface.
- Rouler en serrant le plus possible.
- Détailler la crêpe en biseau et la déposer au centre de l'assiette.
- Terminer le dressage en ajoutant des zestes de citron vert et les suprêmes de pamplemousse.



[www.lemondedescrepes.com](http://www.lemondedescrepes.com)