

MALAKOFF CITRON VERT & BASILIC



Pour 8 personnes

Ingrédients :

6 œufs

50 cl de lait

285 g de sucre (35g + 150g + 100g)

2 citrons verts

6 feuilles de basilic

Dans un tupperware, battre 6 blancs d'œuf en neige ferme en ajoutant peu à peu 35 g de sucre en poudre, les zestes d'un citron vert et 2 feuilles de basilic ciselées finement (il est possible de rajouter une cuillère à soupe de sirop de citron vert).

Faire un caramel avec 150 g de sucre et un filet de citron vert. Avant que le caramel ne soit coloré, le verser doucement dans les blancs en neige en continuant de fouetter avec le batteur électrique. Mettre le tupperware au frigidaire.

Pour la crème anglaise : Chauffer une casserole le lait jusqu'au premier bouillon avec les zestes de citron et 4 feuilles de basilic, en remuant constamment avec une cuillère en bois.

Battre 5 jaunes avec 100 g de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Retirer du feu le lait quand il est chaud et le verser sur le mélange blanchi œufs/ sucre.

Remettre le tout sur le feu et faire prendre en tournant jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère. Enlever les feuilles de basilic puis verser la crème dans un saladier après avoir enlevé les feuilles de basilic. et laisser refroidir.