

# La Recette exclusive

## PETITS GÂTEAUX FRUITS

**LA RECETTE DE  
L'ÉQUIPE DE FRANCE  
CHAMPIONNE  
DU MONDE 2006**



### BISCUIT JOCONDE CITRON VERT

- 75 g Poudre d'amande
- 25 g Sucre
- 12 g Sucre inverti
- 125 g Œufs
- 25 g Farine
- 75 g Blancs d'œufs
- 50 g Sucre
- 38 g Beurre
- 3 g Zeste de citron vert
- 1 pointe Colorant vert

Mixer au robot-coupe la poudre d'amande, les sucres, les œufs, les zestes et la farine ensemble. Monter les blancs d'œufs et le sucre. Mélanger les deux masses. Incorporer le beurre fondu. Etaler en cadre et sur silpat, cuire à 220°C pendant 4 minutes.

### STREUSEL AMANDE

- 80 g Beurre
- 80 g Cassonade
- 1 g Sel
- 105 g Poudre d'amande blanche
- 80 g Farine T 55

Mettre tous les ingrédients ensemble et mélanger à la feuille jusqu'à obtention d'une pâte. Etaler entre 2 feuilles à une épaisseur de 4 mm. Détailler des rectangles de 10,5 X 3,5 cm de côté. Cuire à 160°C pendant 16 minutes, sur silpain.

### COULIS DE FRAISE GÉLIFIÉ

- 100 g Pulpe de fraise
- 200 g Pulpe de fraise concentrée
- 50 g Sucre inverti
- 5 g Pectine NH
- 50 g Sucre

Mettre les pulpes et le sucre inverti dans une casserole. Lorsque le mélange est tiède, incorporer le mélange pectine NH et sucre en pluie. Faire bouillir le tout. Verser 170 g de coulis gélifié dans un cadre de 22 cm de côté et mettre au congélateur.

### MOUSSELINE CITRON VERT

- 345 g Lait
- 5 g Zeste de citron vert
- 90 g Sucre
- 90 g Jaunes d'œufs
- 40 g Amidon
- 45 g Jus de citron vert
- 40 g Cointreau
- 215 g Beurre

Réaliser une crème pâtissière avec le lait, les zestes, le sucre, les jaunes d'œufs et l'amidon. A chaud, incorporer les jus de citron vert, le Cointreau et la moitié du beurre, refroidir. Faire monter la crème lorsqu'elle est presque froide et incorporer la moitié du beurre restant en pommade, faire foisonner.

