



Le blog d'Elisabeth Scotto

Un cours avec Stéphane Jégo

5 octobre 2016 5 octobre 2016 Elisabeth Scotto

Le 19 septembre dernier, dans le cadre d'Op'n kitchen (<http://www.opnkitchen.com/fr/>) – des ateliers proposés par chefs ou particuliers – j'ai eu la chance de suivre un cours dispensé par le chef Stéphane Jégo.

Si vous ne le connaissez pas, courez à L'Ami Jean (<http://lamijean.fr/>), à quelques pas de la Tour Eiffel, vous délecter dans son établissement. On le dit grande gueule, parce qu'il a le verbe haut et la voix qui porte ? C'est en réalité un nounours, passionné, solide, généreux et fidèle en amitié.



Ce soir-là, Stéphane nous a préparé une émulsion de vieux parmesan, un cuit-cru de saumon brûlé et une crème au citron. Sur la petite vidéo que je vous propose ci-après, vous apprendrez tout de sa délicieuse crème au citron – dont je vous glisse la recette, avec proportions et explications, juste après la vidéo.

cremecitron-jego

SHARE



0:00 / 6:49

HD 

La recette de crème au citron de Stéphane Jégo

(Pour 4 personnes)

- 100 g d'œuf (2 petits œufs)
- 60 g de sucre
- 5 g de jus de citron fraîchement pressé
- 120 g de beurre
- 3 feuilles de gélatine
- 75 cl de crème fouettée

1. Mélangez les œufs, le sucre et le jus de citron dans une casserole et fouettez sur feu modéré, jusqu'à ce que la préparation devienne onctueuse et quadruple de volume.

2. Hors du feu, ajoutez le beurre, sans cesser de remuer, puis les feuilles de gélatine préalablement ramollies dans de l'eau froide. Laissez refroidir en remuant souvent et réservez quelques heures au réfrigérateur.

3. Lorsque la préparation au citron est bien froide, lissez-la à la spatule puis incorporez la crème fouettée, délicatement, pour garder une structure légère.

=> Vous pouvez servir cette crème avec une fine gelée citron-passion, basilic pourpre, baies de sureau, mirabelles confites et un trait d'huile d'olive. Elle peut aussi servir de base à une tartelette, avec une fine gelée de pistache ; ou simplement accompagner une crème anglaise légère et un biscuit croustillant.

Rencontré chef, citron, recette

[Un site WordPress.com.](#)