

# POT DE CRÈME CITRON, CHOCOLAT BLANC MADELEINE CITRON MIEL



Recette réalisée par Sébastien FARÉ  
Responsable Culinaire  
ELLE et VIRE PROFESSIONNELS



## APPAREIL À POT DE CRÈME AU CITRON DE SICILE

- Mise en place rapide : pas de cuisson au four
- Bon goût de citron, belle acidité, texture crémeuse





# POT DE CRÈME CITRON, CHOCOLAT BLANC MADELEINE CITRON MIEL

- Nombre de pièces : 12
- Temps de préparation : 30 min.
- Temps de cuisson : 12/15 min.

## INGRÉDIENTS

### Quantités

- 1L d'appareil à Pot de Crème Citron
  - 300g de chocolat blanc Valrhona
  - zestes de citron confits
- Madeleines citron miel :
- 60g de miel
  - 210g de farine
  - 140g de sucre
  - 190g de beurre fondu
  - 3 œufs
  - 1 sachet de levure chimique
  - 2 pièces de citron

### Coût matière

Total ...€

Portion ...€

### Coût

...€  
...€  
...€  
...€  
...€  
...€  
...€  
...€

## PROGRESSION

Porter à ébullition l'appareil à Pot de Crème Citron.

Verser une partie sur le chocolat blanc et mélanger afin de réaliser une émulsion.

Verser progressivement le reste de l'appareil et mixer. Dresser les pots.

Réserver au froid 3h.

Décorer les pots.

### Recette des madeleines citron miel :

Mélanger la farine, le sucre et la levure chimique.

Ajouter les œufs, une partie du beurre fondu et le miel, mélanger.

Ajouter le reste du beurre et les zestes de citron râpés.

Laisser reposer l'appareil 1h minimum.

Cuire à 200°C pendant 12/15 min. (chaleur dégressive).

Retrouvez le reste de la gamme sur [www.elleetvire-pro.com](http://www.elleetvire-pro.com)

