

La Recette de Jean-François OTTER

Riesling, caramel et citron vert : un accord subtil entre douceur, amertume et acidité

La crème renversée au caramel et citron vert de Philippe Gobet, pâtissier de la maison Lenôtre associe et oppose l'acidité du jus de citron vert et l'amertume du zeste à l'onctuosité et à la douceur naturelle de la crème vanillée.

Les saveurs de ce dessert sont complexes et fines. Le caramel se fait léger pour ne pas peser sur l'équilibre gustatif où l'agrumes donne la persistance aromatique.

Choisir un vin suave, minéral avec une pointe d'acidité...

Pour le choix du vin, il faut donc jouer sur la persistance aromatique de vins peu sucrés, à tonalité suave mais aussi minérale et acide, afin d'établir l'harmonie avec les valeurs citronnées.

Le riesling vendanges tardives possède ces qualités – douceur, acidité, amertume – et assure donc un équilibre total en jouant sur le même registre que celui du dessert.

Préparation du caramel au citron vert

Réunissez, dans une casserole à fond épais, le sucre et 10 cl d'eau. Faites cuire 10 min environ sur feu moyen jusqu'à l'obtention d'un caramel brun clair. Hors du feu, ajoutez le jus de citron vert et répartissez ce caramel dans 10 petits ramequins. Réservez. Préchauffez le four à 150 °C (th. 5).

Préparation de la crème au citron

Réunissez, dans une casserole, 25 cl d'eau, le jus de citron vert, 100 g de sucre en poudre et les zestes râpés. Portez à ébullition et laissez infuser 3 min hors du feu.

Battez les œufs avec 160 g de sucre en poudre et 25 cl d'eau. Ajoutez, en fouettant énergiquement, cette préparation au mélange précédent, puis répartissez le tout dans les ramequins caramélisés. Faites réchauffer légèrement le mélange et placez les ramequins au four dans un bain-marie. Faites cuire 20 min environ, jusqu'à ce que les crèmes soient prises. Sortez-les du four et laissez-les refroidir. Réservez au moins 2 h au réfrigérateur et dégustez bien froid.