

# Le Pavé Citron

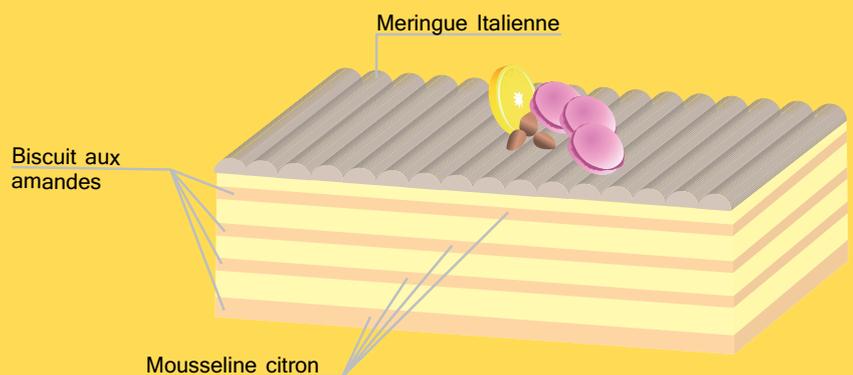


Photo Jon DAERDEN - Studio Capteur d'Images - 04 76 87 87 94

Recette pour un cadre de  
60x40 cm, h 40 mm.

## Composition :

- Biscuit aux amandes
- Sirop citron
- Mousseline citron
- Meringue italienne



## Marc Hemery

Recette proposée par Marc Hemery  
Conseiller technique DISGROUP  
Renseignements auprès de votre distributeur



  
**DISGROUP**  
« Les Ingrédients du Succès »



## Ingrédients

### Biscuit aux Amandes

(4 plaques 60x40 cm)

450 g de blancs d'œufs  
120 g de sucre  
360 g de jaunes d'œufs  
300 g d'œufs (6)  
300 g de sucre  
300 g de poudre d'amande DISGROUP  
75 g de farine  
10 g de vanille 200 DISGROUP

### Sirop Citron

200 g de sucre  
200 g d'eau  
50 g de jus de citron

### Mousseline Citron

1300 g de Crémica citron  
500 g de crème pâtissière  
400 g de beurre pommade

### Meringue Italienne

700 g de sucre  
200 g d'eau  
350 g de blancs d'œufs

## Astuces du Chef

Blanchir les jaunes et les œufs avec le sucre et mélanger la vanille et la farine. Monter les blancs d'œufs et les serrer avec le sucre. Incorporer délicatement les blancs montés au mélange blanchi. Etaler ce biscuit sur 4 feuilles de cuisson. Cuire à 200°C pendant 8-10 mn.

Bouillir l'eau avec le sucre et ajouter le jus de citron lorsque le citron est froid.

Mélanger le Crémica citron à la crème pâtissière. Ajouter le beurre en pommade et émulsionner le tout.

Cuire l'eau et le sucre à 121°C et verser sur les blancs brisés. Monter jusqu'au refroidissement.

## Montage du cadre

Déposer une feuille de biscuit dans un cadre et imbiber légèrement avec le sirop citron. Etaler 600 g de mousseline et renouveler l'opération 2 fois. Lisser avec le reste de mousseline et mettre au frais avant de passer de la meringue italienne au peigne.

Disponible en ligne sur : [www.disgroup.fr](http://www.disgroup.fr)