

Parfait au citron, crumble aux amandes et yogourt au miel

Crème au citron:

- Zeste de 2 citrons
- 3/4 de tasse (175 ml) de jus de citron
- 1 tasse (250 ml) de sucre
- 4 oeufs
- 1 tasse (250 ml) de beurre non salé, à la température ambiante, coupé en cubes

Crumble aux amandes:

- 1/2 tasse (125 ml) de beurre non salé, à la température ambiante
- 1/2 tasse (125 ml) de sucre
- 2/3 de tasse (150 ml) de farine tout usage
- 3/4 de tasse (175 ml) de poudre d'amandes

Yogourt au miel:

- 1 tasse (250 ml) de yogourt nature 10 % de type méditerranéen
- 2 c. à soupe (10 ml) de miel

Crème au citron:

Dans une petite casserole, porter à ébullition le zeste, le jus de citron et la moitié du sucre.

Dans un grand bol, à l'aide d'un fouet, blanchir les oeufs avec le reste du sucre.

Y verser graduellement le jus de citron bouillant tout en brassant.

Verser la préparation aux oeufs dans la casserole et poursuivre la cuisson à feu élevé, en brassant constamment à l'aide d'un fouet.

Retirer du feu dès la première ébullition et verser dans un bol à haut rebord.

Incorporer le beurre en l'émulsionnant à l'aide d'un pied mélangeur.

Couvrir d'une pellicule plastique directement sur la crème au citron et réfrigérer au moins 8 heures.

Crumble aux amandes:

Préchauffer le four à 350 °F (180 ° C).

Dans le bol d'un batteur sur socle (malaxeur) ou au batteur électrique, mélanger tous les ingrédients à vitesse moyenne, jusqu'à l'obtention d'une texture granuleuse.

Tapisser une plaque à pâtisserie de papier parchemin ou d'un tapis de silicone.

Presser la pâte entre les doigts et laisser tomber par petits morceaux, sur la plaque.

Cuire au four environ 12 minutes en remuant à quelques reprises.

Yogourt au miel:

Dans un bol, mélanger le yogourt et le miel.

Montage:

Répartir la crème au citron dans des verrines, couvrir de crumble aux amandes et garnir de yogourt au miel.

Remarques :

Parfait au citron, *crumble* aux amandes et yogourt au miel

- Le temps de réfrigération est de 8 heures.
- Ce dessert se prépare la veille ou le matin même.

Bon à savoir:

- La crème au citron se conserve 5 jours au réfrigérateur.
- Lorsque nous cuisinons avec des jus acides, comme le jus de citron, il est bien important de ne jamais utiliser de casseroles en aluminium mais plutôt en acier inoxydable. Le mélange risquerait de goûter le métal.
- Une fois cuit et tempéré, le *crumble* se conserve 2 semaines à la température ambiante, dans un contenant hermétique.

(Source: Kat - Douceurs au palais, recette prise sur: Canal Vie - [Patrice Demers](#))