

1. **MINI PANNA COTTA AU CITRON**

250 g de crème entière UHT à 35 % de M.G. à température ambiante (20-25°C)
250 g de lait demi-écrémé à température ambiante (20-25°C)
50 g de sucre glace
20 g d'**Extrait de Vanille Bourbon avec grains Sébalté**
30 g de **Gélatine Bovine Instantanée en Poudre Sébalté**
200 g de **Crème au Citron en poche ancel**

Mélanger à sec le sucre et la gélatine instantanée, ajouter le lait et mélanger au fouet à la main.
Mixer au mixeur plongeant environ 30 secondes. Ajouter l'extrait de vanille et la crème. Répartir le mélange dans les verrines à l'aide d'un entonnoir à piston puis placer les verrines au réfrigérateur quelques minutes jusqu'à gélification.

2. **MINI PANNA COTTA AU CITRON : MONTAGE & FINITION**

Répartir la crème au citron sur les verrines et réserver à +4°C.

3. **MACARON AU CITRON : COQUES DE MACARONS**

500 g de **Macaron ancel**
100 g d'eau tempérée
QS **Colorant Jaune Sébalté** (à déduire de la quantité d'eau)

Au batteur, à l'aide de la feuille, à vitesse maximale, mélanger tous les ingrédients pendant 5 minutes. Sur une plaque recouverte d'une toile de cuisson, dresser les coques de macarons à la poche à douille unie. Cuire environ 20 minutes à 130°C en four ventilé, tirage ouvert. Décoller après complet refroidissement.

4. **MACARON AU CITRON : MONTAGE & FINITION**

200 g de **Crème au Citron en poche ancel**

À la poche à douille, garnir les coques de macarons de crème au citron.

5. **MINI TARTELETTE AU CITRON MERINGUÉE : CRÈME AU CITRON**

200 g de **Crème au Citron en poche ancél**

6. **MINI TARTELETTE AU CITRON MERINGUÉE : MERINGUE ITALIENNE**

200 g de **Meringue ancél**

100 g d'eau tempérée

Dans la cuve du batteur, verser l'eau, la préparation pour meringue et mélanger 1 minute, à petite vitesse. Corner la paroi, puis battre, à vitesse maximale environ 10 minutes.

7. **MINI TARTE AU CITRON MERINGUÉE : MONTAGE & FINITION**

Répartir la crème au citron dans les fonds de tartelettes prêts à garnir, puis dresser la meringue italienne à l'aide d'une poche à douille unie avant de la caraméliser au chalumeau.