



Tourbillon citronné au Nutella®

Pâtisseries | Toute l'année

👩👨👩 | 1 heure 🕒 |

Biscuit pâte à choux:

70g de lait
50g de beurre
70g de farine
50g d'oeuf
90g de jaunes d'oeuf
125g de blancs d'oeuf
60g de sucre
Quelques gouttes de colorant rouge

Crèmeux citron:

125g de jus de citron
Le zeste de 2 citrons
3 oeufs
40g de sucre
110g de chocolat blanc
37g de beurre
2 feuilles de gélatine

Tuile aux amandes:

100g de sucre glace
50g de beurre
30g de farine
20g de jus de citron
50g d'amandes hachées

Finitions:

Quelques suprêmes de citron
Zestes de citron
60g de Nutella®

par Marine Brugevin de la NUTELLA ACADEMY

Le biscuit pâte à choux

Monter les blancs en neige avec le colorant rouge.
Verser le sucre petit à petit.
Faire bouillir le lait et le beurre.
Verser ensuite la farine et dessécher la pâte à choux en la remuant.
Ensuite, ajouter à la pâte les blancs en neige.
Cuire 10 à 12 min au four à 180°C.

Le crémeux citron

Mettre les deux feuilles de gélatine à tremper dans un bol d'eau froide.
Faire bouillir le jus du citron et les zestes.
Blanchir les oeufs et le sucre. Lorsque le citron bout, verser sur le mélange oeufs-sucre. Poursuivre la cuisson à feu doux, ajouter la gélatine et verser sur le chocolat blanc.
Mixer pour réaliser une émulsion, ajouter le beurre et mixer à nouveau.

La tuile aux amandes

Dans un robot pâtissier, crémier le beurre et le sucre glace.
Ajouter la farine, le jus de citron et les amandes hachées.
Placer cette boule de pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé et étaler.
Placer au réfrigérateur puis détailler des carrés.
Les placer sur une plaque couverte d'un papier sulfurisé et enfourner 7 min à 180°C.

Finitions

Sur le biscuit pâte à choux, étaler une couche de crémeux citron et une fine couche de Nutella®.
Rouler le biscuit, et déposer dessus une tuile aux amandes.
Décorer avec quelques suprêmes de citron.
