

« Frais, Floral, d'une  
belle finesse... »



PHOTOS : JEAN PICARD/VS - D. R.

## LE CITRON JAUNE

### La recette

**Biscuit moelleux au citron,  
granité gin fizz à la mélisse**

**PRÉPARATION : 35 MIN. CUISSON : 12 MIN. POUR 4 PERSONNES**

- Le biscuit : 150 g de beurre • 100 g de pulpe de citron confit • 110 g de poudre d'amandes • 50 g de farine
- 15 g de fécule de maïs • 4 brindilles de thym-citron
- La sauce gin fizz à la mélisse • 100 g de jus de citron
- 7,5 cl de gin • 30 g de sucre semoule • 15 g de fécule de maïs • 3 feuilles de mélisse ciselée
- Le granité gin fizz : 25 cl de jus citron • 1 zeste de citron râpé • 75 g de sucre semoule
- 15 g de glucose • 10 cl de gin.

**Le biscuit :** au mixeur, mélangez bien le beurre, le citron confit, la poudre d'amandes, la farine, la fécule et le thym-citron effeuillé. Beurrez et farinez des cercles de 4 cm de haut et 5,5 cm de diamètre, puis versez l'appareil à biscuit aux amandes.

**La sauce gin fizz à la mélisse :** faites bouillir, pendant 1 min, le jus de citron, le gin, le sucre et la fécule. Ajoutez la mélisse à froid, puis laissez infuser le tout.

**Le granité gin fizz :** faites un sirop en portant à ébullition 15 cl d'eau, le sucre et le glucose. Versez le tout dans un plat métallique sur le jus et les zestes de citron, puis ajoutez le gin et congelez le tout.

Laissez prendre l'ensemble, puis grattez avec une fourchette toutes les 10 min, jusqu'à ce que le mélange soit pailleté.

**Finition :** mettez les biscuits à cuire au four pendant 11 min à 190 °C, puis déposez chaque biscuit dans une assiette, en versant un peu de sauce gin fizz à la mélisse par-dessus le tout. Servez le granité à part, dans un verre.



(\*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

### Les conseils du primeur "Prenez-le bien jaune et souple au toucher"

Si, chez Jean-François Daniel, on est adepte du Niçois (9,90 €/kg), ce citron naturel, bio, aux parfums intenses, la plupart des citrons, plus doux et moins acides, proviennent d'Espagne (4,40 €/kg). « Il faut, explique Arnaud Degorre, les choisir bien jaunes et sans taches. Une peau lisse et dure au toucher est le signe d'un manque de maturité. A contrario, s'il présente une peau souple, il sera gorgé de jus. » Avant utilisation, il faut laver le citron à l'eau chaude en le frottant pour éliminer la cire végétale qui l'enrobe et le protège des variations de température. À conserver à l'écart des autres fruits qui s'abîment rapidement au contact de l'acidité.

(\*) Primeur Jean-François Daniel, marché Beauvau, place d'Aligre, 75012 Paris. 01.43.40.47.45.

### Et avec ça ?

Un gin\* fournira un accord intéressant et plein de fraîcheur. Citadelle est un pur gin, élaboré artisanalement dans des petits alambics charentais. Dix-neuf plantes ou épices concourent à sa complexité. Frais, floral, d'une belle finesse, ce grand gin est présenté dans un superbe flacon. 32 C. whisky.fr. M. G.

