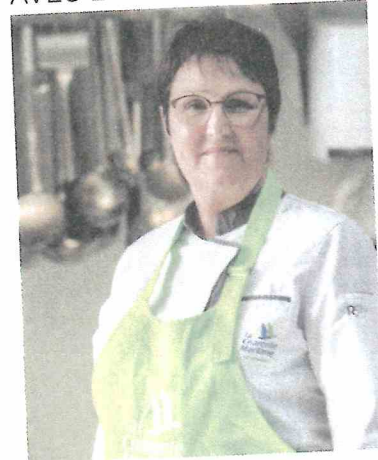


# Couronne de Pâques



© P. Baudry

AVEC LA CHEFFE...



© P. Baudry

**Monique Petit**  
du collège Jean Hay de Marennes

## INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

### Pâte sablée

- 250 g de farine
- 125 g de beurre mou
- 125 g de sucre glace
- 1 œuf
- Une pincée de sel
- Deux pincées de cannelle en poudre

### Chantilly mascarpone

- 400 g de crème liquide à 30 %
  - 100 g de mascarpone
  - 25 g de sucre glace
  - 1 cuillère à soupe de vanille liquide
- ### Crème citron
- 2-3 citrons : jus (90g) + zestes
  - 75 g de sucre poudre
  - 1 œuf
  - 1 jaune d'œuf
  - 10 g de poudre à flan ou amidon de maïs (Maïzena)
  - 50 g de beurre mou
  - 120 g de crème chantilly mascarpone à récupérer

### Décor

- 1 fruit de la passion
- 1 kiwi
- Des petits décors en chocolat

## PRÉPARATION

### 1 / Pâte sablée

- Au robot, pétrir la farine, le sucre glace, le sel et la cannelle avec le beurre mou coupé en morceaux jusqu'à obtenir un sable fin (4 minutes environ).
- Faire un creux dans le mélange et ajouter l'œuf légèrement battu puis mélanger à nouveau.
- Former une boule de pâte et la réserver au frais (15-20 minutes)
- Diviser la pâte en 2 et étaler les pâtons en deux disques identiques de 30 cm de diamètre.
- À l'aide d'un bol retourné, découper puis ôter un cercle de pâte sur chaque disque.
- Déposer sur du papier cuisson et enfourner pour 12 min à 180°C (chaleur tournante).
- Laisser refroidir.

### 2 / Chantilly mascarpone

- Monter la crème en chantilly ferme en incorporant le sucre glace et le mascarpone.
- Réserver 120 g pour la crème citron.
- Incorporer la vanille dans le reste de préparation.
- Mettre dans une poche à douille et réserver au frais.

### 3 / Crème citron

- Fouetter énergiquement les œufs avec le sucre jusqu'à obtenir un mélange mousseux et blanchi.
- Ajouter la poudre à flan et les zestes de citron.
- Faire chauffer le jus de citron dans une casserole, l'ajouter hors du feu à la préparation et mélanger.
- Cuire la préparation deux minutes environ sans cesser de remuer.
- Hors du feu, ajouter le beurre mou et laisser refroidir.
- Ajouter les 120 g de chantilly mascarpone.
- Mettre dans une poche à douille et réserver au frais.

### 4 / Montage de la couronne

- Poser un disque de pâte sur un plat.
- Garnir de noix de chantilly mascarpone en 2 rangées sur les bords du disque.
- Garnir de noix de crème au citron entre ces 2 rangées.
- Ajouter quelques morceaux de kiwi.
- Recouvrir du second disque et renouveler l'opération.
- Décorer avec la chair du fruit de la passion et du kiwi et déposer les œufs décors en chocolat.

Les décors en chocolat d'inspiration marine ont été fabriqués par Enzo et Djendji, collégiens dans la classe de 5<sup>e</sup> du dispositif ULIS (Unité Localisée pour l'Inclusion Scolaire) de Mme Presse, enseignante.

