Yemas de Santa Teresa

INGRÉDIENTS

(pour 4 personnes)
- 8 jaunes d'œufs.
- 200 g de sucre.
- Jus de citron.
- Zeste de 1/2 citron.

PRÉPARATION

Tout d'abord c'est le 'cachado', ou séparation du blanc du jaune d'œuf.

Faites cuire environ 10 cuillères d'eau, le sucre, et le zeste de citron, pour faire un sirop, à petit feu et en remuant sans arrêt. Ensuite mélangez et fouettez le jaune d'œuf avec le sucre sous forme de sirop, puis ajoutez le jus de citron et mettez-le au feu lentement sans le laisser cuire afin que les jaunes d'œuf ne soient pas caillés. Laissez reposer la pâte pendant 24 heures sur une assiette froide. Ensuite faites une sorte de gros cordons, saupoudrez avec sucre, et coupez-le en morceaux à être arrondis avec les mains. Pour terminer mettez-les dans des moules de papier blanc ; vous pouvez caraméliser le sucre avec une résistance ou un fer rouge.

Les Yemas d'Ávila ou de Santa Teresa sont rondes, d'une couleur jaune orangée naturelle, comme le propre jaune d'œuf. Parsemés de sucre glace, sa texture intérieure est douce et délicate, se fondant instantanément dans la bouche. La texture extérieure offre un contraste par le craquement du sucre recouvrant. C'est un produit sucré légèrement masqué par le jus de citron dans sa composition.

Copyright © 2024 Junta de Castilla y León - Consejería de Cultura y Turismo