

Entremet citron vert



1. Ingrédients pour biscuit financier

Blancs d'œufs	150 gr
Sucre glace	180 gr
Farine bio T 55/ Fécule	60 gr
Poudre d'amande	60 gr
Beurre fin	115 gr

Préparation du biscuit financier (En fond de cercle 24x5cm ou de cadre)

Mélanger l'ensemble des ingrédients à sec dans un cul de poule, puis passer le tout au tamis.

Pendant que le beurre chauffe à feu doux, incorporé les blancs d'œufs mélangé correctement.

Terminer de chauffer le beurre façon noisette sans que pour autant qu'il ne soit trop coloré.

Après un bref refroidissement ajouter ce beurre dans l'appareil amande.

Etaler l'appareil sur une feuille cuisson ou un cercle beurré.

Cuisson à 180°C 5 à 7 minutes environ.

2. Ingrédients pour mousse au citron vert :

Jus de citron vert	250 gr
Meringue Italienne	100 gr
Gélatine feuille 150 blooms	8 feuilles
Crème fouetté 35%	215 gr

Préparation de la mousse au citron vert :

Tempérer le jus de citron ajouté la gélatine préalablement ramollie à l'eau fraîche.

Mélanger délicatement meringue et crème fouetté.

Incorporer délicatement le mélange jus de citron et gélatine ne dépassant pas à 30° C dans la composition ci-dessus.

3. Ingrédients du crémeux au citron vert :

Jus de citron vert	250 gr
Jaunes d'œufs	140 gr
Œufs frais	160 gr
Sucre vergeoise	150 gr
Beurre fin	150 gr
Gélatine feuille 150 blooms	6 feuilles

Préparation du crémeux au citron vert :

Zester les citrons et les presser jusqu'à avoir la quantité de jus désiré.

Les réserver pour la crème.

A part ciseler les zestes et les blanchir deux fois dans l'eau bouillante, les refroidir ensuite dans de l'eau fraîche et les égoutter.

Mettez jus, beurre, les zestes, les 2/3 de sucre vergeoise à chauffer dans une casserole inox. Blanchir l'appareil avec le reste du 1/3 de sucre vergeoise avec les jaunes et les œufs et.

Quand le mélange fruit est bouillant, verser la presque quasi totalité sur l'appareil aux œufs, bien mélanger et passer l'ensemble à l'étamine au dessus la casserole.

Cuire l'ensemble et porter progressivement à ébullition 1 minute comme pour faire une crème pâtissière.

Réserver dans un plat inox recouvert d'un film directement sur l'appareil à + 4° C pendant 30 minutes environ.

4. Ingrédients du biscuit dacquois au coco :

Poudre d'amande	40 gr
Coco râpé fin	100 gr
Sucre glace	150 gr
Sucre vergeoise	50 gr pour les blancs
Blancs d'œufs	150 gr montés
Beurre fin	50 gr

Préparation du biscuit dacquois au coco :

Mélanger à sec les poudres le sucre glace bien mixer.

Passer l'ensemble au tamis sur une feuille de papier.

Monter les blancs fermes avec le sucre vergeoise.

Verser les poudres rapidement dans le robot et stopper net, finir le mélange avec la spatule.

Etaler sur une feuille de papier cuisson et/ou dans un cercle.

Cuisson 180°C pendant 12 minutes.

NB : il est possible de faire ce biscuit sans monter les blancs pour obtenir un résultat plus moelleux ajouter 50 gr. de beurre