



GRATIN DE FRAMBOISES BISCUIT CITRON



Pour 6 personnes.

Le biscuit cake citron : 115g d'œufs entiers, 150g de sucre semoule, 115g de farine, 4g de levure chimique, 80g de crème fleurette entière, 25g de beurre fondu, 25g d'huile de pépins de raisins, le zeste et le jus d'1/2 citron jaune non traité.

Beurrer un moule à manqué. Dans un bol faire fondre le beurre, ajouter l'huile. Tamiser la farine et la levure. Dans le bol du robot muni du fouet plat ou dans un saladier, mélanger les œufs et le sucre. Quand l'appareil est mousseux, en prélever une petite partie et l'incorporer intimement au mélange beurre fondu huile. Ajouter dans le robot la farine tamisée avec la levure, le zeste du citron, la crème, puis le contenu du bol, terminer par le jus de citron. L'appareil doit être homogène. Verser dans le moule. Réserver quelques heures au réfrigérateur puis enfourner 25/30min à 170°.

L'appareil à gratin : 250g soit 1/4 de litre de lait frais entier, 50g de grains de café, 2 jaunes d'œufs, 30g de sucre, 15g de farine, 15g de fécule de pomme de terre ou de maïs, 60g de crème fleurette entière. **Pour la meringue italienne** : 125g de blancs d'œufs, 100g de sucre et 40g d'eau.

Torréfier 10/12 min au four à 150° les grains de café. Les mettre ensuite dans une casserole avec le lait, porter juste à ébullition et hors du feu laisser infuser à couvert 20min, filtrer. Mélanger les jaunes d'œufs et le sucre, ajouter les farines tamisées, versez dessus le lait bouillant et procéder comme pour une crème pâtissière.

Faire un sirop avec le sucre et l'eau et le porter à 118/120°. Pendant ce temps monter les blancs en neige, verser le sirop sur les blancs en un mince filet le long des parois du robot ou du bol et continuer de battre jusqu'au refroidissement. Pendant ce temps monter la crème fleurette mousseuse.

Mélanger la meringue italienne à la pâtissière au café puis incorporer délicatement la crème montée.

La finition : 2 barquettes de framboises fraîches.

Disposer dans des assiettes creuses ou dans de petits plats à gratin un disque ou des dés de biscuit citron, quelques framboises -facultatif- recouvrir largement d'appareil à gratin. Colorer quelques secondes sous le grill ou au chalumeau, décorer avec des framboises et servir aussitôt.

La cuisine de Mercotte©2013
www.mercotte.fr