



MIROIR AU CITRON



La pâte sucrée : 100g de votre pâte sucrée préférée.

Foncer un cercle à tarte de 20cm avec un disque de pâte, le piquer à la fourchette, le cuire, le refroidir, le réserver.

Le sirop de citron : 50g de jus de citron, 100g de sucre, 125g d'eau, 1 feuille de gélatine. Porter à ébullition l'eau le sucre le jus de citron en réserver 1/3. Dissoudre la gélatine essorée dans les 2/3 restants. Réserver au réfrigérateur pour que la gelée prenne.

Le biscuit d'amandes : 30g de poudre d'amande, 120g de blancs d'œufs, 200g de sucre. Chauffer le four à 150° chaleur tournante. Mixer ensemble le sucre et la poudre d'amande monter les blancs en neige au bec d'oiseau, incorporer délicatement à la maryse le mélange sucre amandes, dresser en colimaçon deux disques de 20cm de diamètre sur une feuille de papier cuisson et cuire 25/30min. Refroidir puis décoller du papier, réserver.

La mousse au citron : 60g de jus de citron, 150g de sucre, 90g de blancs d'œufs + 50g de sucre, 3 feuilles soit 6g de gélatine, 125g de crème fleurette 35%MG.

Réhydrater pendant 15 min la gélatine dans de l'eau glacée. Dans une casserole porter les 150g de sucre et le jus de citron à 120°. Monter les blancs en neige ferme en incorporant petit à petit 50g de sucre dès qu'ils commencent à mousser puis réaliser une meringue italienne en versant lentement le sirop le long de la cuve. Incorporer les feuilles de gélatine bien essorées dans le mélange chaud et laisser tourner jusqu'au refroidissement. Monter la crème fleurette à consistance mousseuse et l'incorporer délicatement à la meringue.

Le montage : chemiser de rhodoïd un cercle à mousse de 20cm de diamètre, poser un disque de biscuit meringué aux amandes au fond, l'imbiber avec le sirop de citron réservé, pocher une couche de mousse au citron, recouvrir du second disque de biscuit, l'imbiber également puis garnir de mousse jusqu'au sommet du moule. Bien lisser et bloquer au froid quelques heures.

La finition : décercler l'entremets, le poser sur le fond de pâte sucrée, au pinceau napper la surface avec la gelée de citron en une couche bien lisse, remettre au réfrigérateur pour que la gelée se solidifie et servir l'entremets quand il est revenu à température.

La cuisine de Mercotte©2015
www.mercotte.fr