

Délice au citron

Pour la base biscuitée :

250 gr de petit beurre

100 gr de beurre

Préparation,

Mixez les biscuits, ensuite ajouter le beurre fondu sur les petits beurre, verser cette préparation dans un cercle de 20 cm de diamètre, tasser à l'aide d'une cuillère.

Pour la mousse au citron :

2 citrons

12,5 cl de crème liquide 35%

12,5 cl de lait

2,5 jaunes d'oeufs (environ 40 g)

62,5 g de sucre en poudre

3 feuilles de gélatine

Faire tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide afin de les ramollir.

Prélever le zeste et le jus des citrons.

Mettre le tout (jus et zestes) dans une casserole et chauffer sur feu doux, quelques instants.

Hors du feu, incorporer la gélatine préalablement essorée.

Dans une autre casserole, porter le lait à ébullition.

Dans un saladier, verser le sucre et les jaunes et fouetter jusqu'à ce que le mélange double de volume.

Verser le lait bouilli petit à petit sans cesser de remuer, verser le tout dans la casserole et mettre sur feu doux jusqu'à ce que le mélange épaississe.

Ensuite, ajouter les jus et zestes des citrons.

Verser la préparation dans un récipient frais.

Une fois que la crème est presque froide, monter la crème liquide en chantilly puis l'incorporer délicatement au mélange précédent.

Verser cette préparation dans le cercle et placer au frais 1 heure.

Pour le miroir :
Coulis d' abricot (220 gr pour moi)
1 feuille de gélatine (2 feuilles et demie)
Sucre citronné

Faire ramollir la gélatine, chauffer le coulis + le sucre sans le bouillir,
ajouter la gélatine et laisser refroidir.

Verser sur l'entremet et mettre au frais

