

# Entremet crème citron sur sablé et framboises



## Pour la crème au citron

3 citrons  
70g de beurre, 2 œufs entiers et 1 jaune  
150g de sucre, 250 g de mascarpone  
2 feuilles de gélatine

## Pour la pâte sablée

15 petits gâteaux secs (type galettes bretonnes)  
50g de beurre fondu  
250g de framboises et 200g de coulis (pour le décor)

## Préparation : au thermomix

Mixez les petits gâteaux afin de les réduire en poudre puis incorporez le beurre fondu. Placez un morceau de rhodoïd à l'intérieur de chaque cercle pour faciliter le démoulage. Déposez 1 cm de préparation au fond des cercles et tassez bien. Placez au réfrigérateur pendant que vous préparez la garniture au citron.

## Préparation de la garniture au citron. Au thermomix :

Mettez 2 feuilles de gélatine à ramollir dans un bol d'eau froide  
Prélevez les zestes de citron à l'aide d'une râpe microplane ou zesteur, mettez-les dans le bol et mixez 5 secondes à vitesse 7.  
Ajoutez le sucre, le jus de citron et le beurre en morceau et réglez 2 minutes à 60°C, vitesse 2  
A l'arrêt de la minuterie, ajoutez les œufs entiers et les jaunes, mixez 10 secondes à vitesse 4 puis réglez 7 minutes à 80°C vitesse 2 ajoutez les deux feuilles de gélatine essorées et mixez 10 secondes à vitesse 5 puis incorporez le mascarpone et mixez à nouveau 10 secondes à vitesse 5.

Déposez la crème au citron sur les biscuits dans les cercles et réservez au frais au moins 2 heures.



IMPRIMER LA RECETTE