

Entremet : Le CC acidulé



Infos sur la recette :

- préparation : 35 min
- réfrigération : 4 heures

Ingrédients pour 8 personnes :

Fond :

- 8 biscuits roses de Reims
- 80g de beurre fondu

Mousse au citron :

- 1 jus de citron jaune
- 1 jus de citron vert
- 2 œufs

- 2 feuilles de gélatine
- 50 g de sucre
- 15 cl de crème liquide entière

Miroir au cassis :

- 25 cl de pulpe / coulis de cassis
- 50 g de sucre
- 1 feuille de gélatine

Réalisation :

Fond :

- Réduire les biscuits roses en poudre, ajouter le beurre fondu.
- Poser un cercle à entremet sur un plat, recouvrir le fond du cercle de cette préparation en tassant bien avec le dos d'un cuillère.
- Réfrigérer.

Mousse au citron :

- Mélanger les jus, les jaunes et 40 g de sucre, chauffer au bain-marie jusqu'à l'obtention d'une crème (un peu plus épaisse que la crème anglaise).
- Ajouter la gélatine ramollie dans l'eau froide et essorée. Laisser refroidir un peu.
- Monter la crème en chantilly et l'incorporer au mélange.
- Monter les blancs en neige ferme en ajoutant le sucre à mi-parcours et les ajouter au mélange. Verser dans le cercle et réfrigérer de nouveau.

Miroir au cassis :

- Faire chauffer le mélange pulpe/sucre jusqu'à parfaite dissolution du sucre.
- Hors du feu, ajouter la gélatine ramollie dans l'eau froide et essorée. Laisser tiédir.
- Verser délicatement sur la mousse au citron prise. Réfrigérer

Décorer au moment de servir

Réalisation :

- Le miroir au cassis peut être réalisée à partir d'une gelée de cassis fondu à feu très doux.