

Ondulos « fraîcheur citron »



- Pour la génoise : 2 oeufs, 50 g de sucre, 50 g de farine, 1/2 cuillère à café de levure
- Pour la mousse au citron : 1/2 pot de mascarpone soit 125 g, 30 g de sucre en poudre, 1 oeuf, le zeste d'un demi citron jaune, quelques feuilles de verveine citronnée
- Décor : quelques fraises, sucre glace

Préparez votre génoise. Avec le Cook'in : placez le fouet sur les lames. Dans le bol, versez les oeufs et le sucre. Réglez le minuteur sur 5 minutes, la température sur 40° et la vitesse sur 5. Retirez le verre doseur et réglez ensuite le minuteur sur 2 minutes et la vitesse sur 5. Versez la farine et la levure. Réglez le minuteur sur 15 secondes, vitesse 3.

Sans le Cook'in :

Dans un cul-de-poule, mélangez les œufs et le sucre. Faites chauffer au bain-marie sans cesser de remuer à 40°C, le mélange doit être tiède et surtout ne pas frémir.

Battez-le au batteur électrique jusqu'à ce qu'il triple de volume et qu'il devienne mousseux.

Tamisez la farine avec la levure et incorporez-les à la préparation. Mélangez délicatement à la spatule.

Préchauffez votre four à 210°. Placez vos empreintes sur une plaque perforée. Remplissez-les à l'aide d'une poche à douille ou d'un pichet verseur. Lissez la surface et enfournez 5 à 7 minutes. Laissez refroidir avant de démouler.

Préparation de la mousse au citron: mélangez le mascarpone avec le jaune d'oeuf et le sucre. Râpez le zeste du citron dessus. Ciselez la verveine. Battez le blanc en neige. Mélangez délicatement les 2 préparations. Garnissez une poche à douille munie d'une douille cannelée.

Démoulez vos mini-génoises. Déposez dessus un peu de mousse au citron. Décorez d'une petite fraise et saupoudrez de sucre glace.

Le Flo des saveurs Juin 2012