

Entremets mousseux au citron et aux mûres et son coulis

Les ingrédients pour 2 personnes :

100 g de crème citronnée

1,5 feuille de gélatine

1,5 cl (1 c à s) de jus de citron

15 cl de crème liquide entière

Des mûres en quantité suffisante pour un coulis et pour remplir 2 cercles de 8 cm de diamètre sur une couche

Sucre semoule et jus de citron pour le coulis

Feuilles de menthe pour la décoration et zestes de citron

Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide. Chauffer le jus de citron et lui ajouter la gélatine égouttée, la faire fondre et verser immédiatement dans la crème citronnée.

Monter la crème en chantilly et la mélanger en 2 fois à la crème citronnée avec précaution, en soulevant la masse avec une spatule.

Sur un plateau mettre du film alimentaire et poser dessus 2 cercles en inox. Mettre une couche du mélange citronné dans les cercles, recouvrir d'une couche de mûres et terminer par une couche du mélange citronné. Egaliser la surface avec une spatule et mettre au frais.

Faire un coulis de mûres en mixant des mûres, passer au chinois et ajouter un peu de jus de citron et du sucre selon le goût. Tout dépend de l'acidité des fruits, ceux que j'avais n'étaient pas acides et donc j'ai mis peu de sucre.

Au moment du service, en vous aidant du film, mettre les cercles sur les assiettes et décoller le tour avec un couteau ou en chauffant le cercle avec un sèche-cheveux.

Décorer avec des mûres, des zestes de citron et des feuilles de menthe.

Crème citronnée : proportions pour 4 personnes

2 citrons non traités

80 g de sucre

1 œuf

100 g de beurre

Préparer la crème au citron :Prélever le zeste des citrons lavés et les hacher. Presser les citrons pour obtenir 5 cl de jus. Dans une casserole ou un cul de poule, mélanger le sucre, les zestes et ajouter l'œuf et le jus de citron en fouettant.Mettre la casserole ou le cul de poule au B.M. frémissant et laisse chauffer en fouettant continuellement jusqu'à ce que la crème épaississe.Retirer du B.M. et laisser tiédir en fouettant , puis ajouter le beurre en dés en continuant à fouetter. Laisser complètement refroidir la crème.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>