



ENTREMETS AU CITRON VERT ET AUX FRAMBOISES

Pour un cadre de 24X17cms - soit pour 10 personnes -

Sirop au rhum : 35g d'eau - 25g sucre - 1càc rhum brun -

Dacquoise aux noisettes : 35g noisettes - 115g poudre d'amandes - 150g blancs d'oeufs - 140g sucre semoule -

Mousse au citron vert : 6g gélatine en feuilles - 200g crème liquide entière - 30g jus de citron jaune - 50g sucre en poudre - 125g jus de citron vert -

Garniture : 200g framboises surgelées -

Réaliser le sirop en versant dans une casserole l'eau, le sucre. Porter à ébullition, baisser le feu et fondre le sucre. Retirer la casserole du feu. Ajouter le rhum. Remuer. Réserver.

Préchauffer le four à 150° (chaleur tournante).

Broyer ensemble les noisettes et la poudre d'amandes. Verser sur une plaque à pâtisserie. Enfourner et torrifier 10 minutes. Réserver.

Remonter à 180° la chaleur du four.

Monter les blancs en neige avec un peu de sucre semoule. Lorsqu'ils sont montés, ajouter le reste du sucre. Puis ajouter à l'aide d'une spatule la poudre de fruits secs torrifiée.

Mélanger délicatement. Garnir une poche munie d'une douille lisse (n°14) avec la préparation. Sur une plaque à pâtisserie recouverte d'une feuille de papier sulfurisé, déposer en bandes parallèles la pâte. Saupoudrer de sucre glace. Enfourner et cuire 15 à 20 minutes environ en tournant à mi-cuisson. Laisser refroidir sur une grille.

Mousse au citron vert : tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

Verser la crème liquide dans le bol du kitchenaid.

Dans une casserole sur feu moyen, mélanger avec une spatule le jus de citron jaune et le sucre semoule (fondre le sucre). Ajouter la gélatine essorée dans les mains afin qu'elle se dissolve puis le citron vert. Hors du feu bien mélanger au fouet. Réserver à température ambiante.

Sortir la crème du réfrigérateur et la fouetter

vivement jusqu'à ce qu'elle double de volume. Dans une jatte verser le mélange aux citrons, ajouter 1/3 de crème fouettée et mélanger vivement. Incorporer ensuite délicatement les 2/3 restants de la crème fouettée.

Montage : Ôter la feuille du biscuit, à l'aide du cadre découper le biscuit en deux. Placer des bandes de rhodoïd sur le pourtour intérieur du cadre. Placer un des biscuits Imbiber à l'aide d'un pinceau le biscuit de sirop au rhum. Etaler la moitié de la mousse. Parsemer les framboises. Etaler le reste de mousse. Placer le 2ème biscuit imbibé aussi de sirop au rhum. Placer l'entremets au congélateur au moins 1h00 ou plus si vous voulez le déguster plus tard. Décongeler au réfrigérateur la veille. Saupoudrer de sucre glace. Démouler (sans oublier d'ôter les bandes de rhodoïd).

Service : couper à l'aide d'un couteau fin et dentelé.