Entremet coco et citron vert

Ingredients
Biscuit
32g biscuits (style sablé ou petit beurre)
16g de beurre fondu
Mousse coco et citron vert
50g de jus de citron vert
1,5g de gélatine
35g de sucre glace
150gg de crème coco
50g de mascarpone
Gelée de citron vert
60g de jus de citron vert
1g d'agar agar
10g de sucre
1pointe de couteau de olorant vert

Biscuit

- Pour 2 personnes -

Rduire les biscuits en poudre

Incorporer le beurre

Verser dans le fond de 2 cercles de 7 ou 8cm

Mousse coco et citron vert

Mettre la glatine tremper dans de l'eau froide pendant 5 minutes

Faire chauffer le jus de citron

Incorporer la glatine essore hors du feu et laisser tidir

Fouetter ensemble la crme de coco, le mascarpone et le sucre glace jusqu' obtenir une prparatio ferme mais pas trop

Incorporer au jus de citron dlicatement l'aide d'une maryse

Verser dans les cercles

Mettre 2h au conglateur

Gelée de citron vert

Mlanger le sucre et l'agar agar

Faire chauffer le jus de citron vert

Ajouter le mlange sucre/agar agar et continuer de faire chauffer, feu moyen 3-4 minutes

Laisser tidir et verser sur la mousse

Mettre au frais 2h