



## Ingredients

### Financier au citron

125g de poudre d'amande  
 125g de sucre glace  
 125g de beurre  
 65g de blancs d'oeuf  
 50g de farine  
 le zest d'un citron

### Mousse au citron

2 jaunes d'oeuf  
 30g de sucre  
 60g de jus de citron  
 90g de lait entier  
 150g de crème liquide entière  
 1.5feuille de gélatine

### Gelée de citron

200g de jus de citron  
 30g de sucre  
 2feuilles de gélatine  
 du colorant

### Mousse au chocolat blanc

80g de lait entier  
 100g de chocolat blanc  
 180g de crème liquide entière  
 2feuilles de gélatine

## Financier au citron

Faire fondre le beurre à la casserole jusqu'à ce qu'il soit noisette, le laisser refroidir et le passer pour enlever tous les résidus

Préchauffer le four à 180°C

Mettre les blancs d'oeufs dans un saladier et les détendre un peu à l'aide d'un fouet.

Ajouter la farine, la poudre d'amande, le sucre glace, le zest d'un citron et bien mélanger.

Puis y verser le beurre noisette et mélanger jusqu'à obtention d'une préparation homogène.

Verser la pâte dans le cadre et enfourner environ 15 minutes

## Mousse au citron

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Faire chauffer ensemble le lait et le jus de citron

Battre les jaunes et le sucre, verser le lait chaud dessus, mélanger et remettre le tout à chauffer.

Continuer de mélanger jusqu'à ce que la préparation nappe la cuillère, puis ajouter la gélatine essorée hors du feu.

Laisser refroidir

Monter la crème jusqu'à obtenir un bec d'oiseau .

Ajouter la crème montée à la précédente préparation en 3 fois.

Verser sur le biscuit et laisser prendre au congélateur 1h

---

### Gelée de citron

Mettre à tremper les feuilles de gélatine.

Faire chauffer le jus de citron et le sucre puis y ajouter la gélatine essorée, le colorant et bien mélanger pour tout dissoudre .

Laisser refroidir et verser sur la mousse. Mettre au congélateur 45 minutes

---

### Mousse au chocolat blanc

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait.

Battre les jaunes et le sucre, verser le lait chaud dessus, mélanger et remettre le tout à chauffer.

Continuer de mélanger jusqu'à ce que la préparation nappe la cuillère, puis ajouter la gélatine essorée hors du feu.

Puis incorporer le chocolat en morceaux

Laisser refroidir.

Monter la crème jusqu'à obtenir un bec d'oiseau .

Ajouter la crème montée à la préparation précédente en 3 fois.

Verser la mousse sur la gelée de citron et mettre au frais 6h

---