Entremet citron, thym et miel

Ingredients
Biscuit madeleine au citron
2 oeufs
40g de lait
100g de beurre
100g de sucre
100g de farine
6g de levure chimique
lezest d'1/2 citron
Streusel amande
30g de sucre
30g de beurre
30g de farine
30g de poudre d'amande
Crémeux citron
1 oeuf
1 jaune d'oeuf
100g de sucre
110g de jus de citron
2branches de thym
120g de beurre
2,5g de gélatine
Mousse au miel de thym
2 jaunes d'oeuf
160g de lait
20g de sucre
60g de miel de thym
3g de gélatine
160g de crème liquide entière

Biscuit madeleine au citron

Prchauffer le four 180C

Faire fondre le beurre au micro onde.

Tamiser la farine et la levure, y ajouter le sucre puis mettre les oeufs, le zest de citron et le lait, bien mlanger.

Incorporer le beurre fondu la pte.

Verser dans un moule de 24cm

Mettre au four 15 minutes

Laisser refroidir et emporte picer un cercle de 16cm

Streusel amande

Prchauffer le four 180C

Dans un rcipient mettre la farine, le sucre, la poudre d'amande et le beurre en petits morceaux.

Frotter entre les mains les ingrdients jusqu' ce que tout soit mlanger et fasse une prparation sablonneuse.

Verser dans un cercle de 16cm, tasser avec le pouce et enfourner pour 15 minutes

Laisser refroidir

Positionner le biscuit madeleine dessus et mettre au conglateur 1h

---

Crémeux au citron

Faire chauffer le jus de citron avec es 2 branches de thym

Laisser infuser pendant 2h dans un rcipient ferm

Mettre la glatine tremper dans de l'eau froide

Enlever les branches de thym et passer le jus

Ajouter l'oeuf, le jaune d'oeuf, le sucre, mlanger et faire chauffer feu doux jusqu' ce que la prparation nappe la cuillre

Hors du feu incorporer la glatine essore

Attendre que la temprature descende 60C puis ajouter le beurre en morceaux

Verser dans le moule insert

Mettre au conglateur 3h

Mousse au miel de thym

Mettre la glatine tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait.et le miel de thym

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

Continuer de mlanger jusqu' ce que la prparation nappe la cuillre, puis ajouter la glatine essore hors du feu.

Laisser refroidir.

Monter la crme jusqu' obtenir un bec d'oiseau .

Ajouter la crme monte la prparation prcdente en 3 fois.

Montage

Verser 2/3 de mousse au miel dans le moule

Poser le crmeux au citron congel

Mettre le reste de la mousse

Puis positionner les biscuits congels

Laisser une nuit entire au conglateur

Pour finir l'entremet un spray velours sur entremet congel