



Gâteau mousse citron meringué

Ingredients

Biscuit citronné

100g de beurre mou
95g de sucre glace
145g de farine
2g de levure chimique
2 jaunes d'oeuf
le zest d'un citron

Mousse au citron

2 oeufs
75g de jus de citron
le zest d'un citron
80g de sucre
4g de gélatine
180g de crème liquide entière

Meringue italienne

25g d'eau
50g de blancs d'oeuf
75 + 20g de sucre

Biscuit citronné

- Pour un cercle de 18cm -

Préchauffer le four à 170°C

Fouetter ensemble le beurre mou, le zest du citron et le sucre glace

Verser dessus la farine et la levure

Frotter entre les mains jusqu'à obtenir un mélange sableux

Incorporer les jaunes d'oeuf

Etaler la pâte à l'intérieur du cercle de 18cm

Enfourner 16 minutes

Mousse au citron

Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide

Dans une casserole mélanger ensemble les oeufs, le sucre, le jus de citron et le zest

Faire chauffer à feu moyen, en mélangeant, jusqu'à ce que la crème épaississe

Hors du feu ajouter la gélatine essorée et mélanger

Filmer au contact et laisser tiédir

Monter la crème liquide en chantilly

Incorporer la chantilly, délicatement à l'aide d'une maryse, en 3 fois à la crème de citron

Verser la mousse sur le biscuit, à l'intérieur du cercle munit d'un rhodoïd

Mettre au frais au moins 4h ou 1h30 au congélateur si vous êtes pressés

Meringue italienne

Faire chauffer l'eau et les 75g de sucre jusqu'à 118°C

Monter les blancs d'oeuf

Lorsqu'ils deviennent mousseux incorporer les 20g de sucre restant et continuer de fouetter

En continuant de fouetter verser le sirop à 118°C

Fouetter jusqu'à ce que la préparation refroidisse

Mettre en poche et décorer le gâteau

Brûler à l'aide d'un chalumeau
