



MERCI MAMAN

VIRGINIE BUSTOS

Lemon curd

Placer tous les ingrédients dans une casserole.

Chauffer à feu doux. Retirez du feu à la première ébullition.

Passer au chinois. Verser dans un moule et placer au congélateur.

Mousse citron

Placer la gélatine dans l'eau froide. Faire fondre le chocolat

blanc au bain marie. Dans une casserole, faire chauffer la moitié de la

crème. Verser la crème chaude en trois fois sur le chocolat en mélangeant après chaque ajout. Incorporer ensuite la gélatine, puis la crème froide. Réserver au réfrigérateur 4 heures au minimum. Sortir la préparation et la fouetter à vitesse moyenne. Ajouter à la maryse les zestes de citron.

Gel au citron

Mélanger le sucre avec la pectine. Faire bouillir le jus de citron, ajouter le mélange de sucre et de pectine, puis faire cuire à feu vif. Laisser refroidir.

Biscuit madeleine

Préchauffer le four à 180°. Faire fondre le beurre. Tamiser la farine et la levure, y ajouter le sucre puis mettre les œufs, le zeste de citron, le lait, le miel et bien mélanger. Incorporer le beurre fondu. Verser dans le moule. Mettre au four 15 minutes.

Nougatine

Dans une casserole mettre le sucre et le glucose. Attendre que cela se transforme en caramel. Quand le caramel est prêt, jeter les amandes. Mélanger le tout et le verser entre deux feuilles de papier sulfurisé. Faire une belle plaque lisse et laisser refroidir. Casser la nougatine en petits morceaux.

Montage

Dans le moule, mettre la mousse de citron. Bien chemiser le moule de mousse. Insérer le disque congelé de lemon curd. Remettre de la mousse. Répartir des éclats de nougatine dans tout le fond. Ajouter le disque de biscuit madeleine. Mettre au congélateur minimum 3 heures. Démouler et passer un spray velours.

