

GÂTEAU-ENTREMET AU CITRON



Préparer ce gâteau la veille pour le lendemain.
Pour un cercle de 22 à 24cm

Biscuit :

- * 3 oeufs
- * 90 g de sucre
- * 40 g de farine
- * 40 g de fécule de pommes de terre
- * 1/2 sachet de levure

Mélanger les jaunes avec le sucre battre pendant 10mn, puis mélanger dans un récipient la farine, la levure et la fécule tamisées.

Battre les blancs en neige ferme avec une pincée de sel, mélanger tour à tour un peu de blanc en neige, un peu de mélange des farines et ainsi de suite.

Verser dans un moule beurré et mettre au four (four préchauffé pendant 1/4 d'heure env) environ 180 ° pendant 1/2 à 3/4 d'heure environ selon les fours sans ouvrir le four puis vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau.

Mousse au citron :

- * 3 citrons (on peut renforcer le goût par quelques gouttes d'extrait de citron et la couleur par quelques gouttes de colorant alimentaire jaune)
- * 1 citron dont on prélèvera le jus pour puncher le biscuit.
- * 5 œufs (séparer jaunes et blancs)
- * 6 feuilles de gélatine
- * 120 g de sucre fin
- * 33 cl de crème fleurette bien fraîche

Fouetter la crème fleurette en chantilly et réserver au frigo.

Faire ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

Faire chauffer les jus de 3 citrons avec les zestes dans une casserole. Passez au tamis et ajouter les feuilles de gélatine, mélanger avec une cuillère en bois. Laisser tiédir.

Battre le sucre et les jaunes d'œufs au batteur jusqu'à ce que le mélange augmente de volume.

Incorporer au mélange jaunes d'œufs+sucre.

Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement au mélange.

Incorporer la crème chantilly.

Montage :

Mettre le fond de biscuit au fond du cercle à entremet. (Vous pouvez le diviser en deux si vous le trouvez trop haut). Faire un sirop avec le jus d'un citron, 3 à 4 cuillérées à soupe d'eau et 3 à 4 cuillérées de sucre. Porter à ébullition. Laisser tiédir et puncher le biscuit. Mettre la mousse au citron par-dessus. Lisser avec une spatule plate.

Laisser durcir au frigo jusqu'au lendemain.

Le lendemain, démouler le gâteau que vous pouvez décorer soit avec un nappage, soit avec de la noix de coco râpée et/ou avec des tranches de citron confites.