

Biscuit de Savoie/Myrtilles/Mousseline citron

Pour 12 personnes (gâteau de 25cm)

Pour la crème mousseline citron :

- 750g de lait frais micro filtré entier
- 160g de sucre
- 80jaunes d'œufs
- 130g de farine T45
- 30g de maïzena
- 500g de beurre pommade
- 30g de jus de citron
- 1 zest de citron

Porter le lait à ébullition avec la moitié du sucre. Mélanger les jaunes avec le sucre restant et ajouter les farines tamisées. Retirer la gousse de vanille et verser le lait bouillant sur le mélange œufs/sucre/farines. Mélanger soigneusement et remettre à cuire une bonne minute. La crème doit épaissir. Débarrasser dans un cul de poule et ajouter la moitié du beurre en émulsionnant. Verser dans un grand plat pour faciliter le refroidissement, filmer au contact et mettre au frais. Quand la crème est aux environs de 15/18°, crémér le reste du beurre au robot et ajouter progressivement la crème. Quand elle est homogène ajouter le jus de citron et le zeste.

Pour le Biscuit de Savoie au citron :

- 340 g de sucre semoule
- 10 jaunes et 10 blancs d'œufs
- 150 g de farine
- 150 g de maïzena
- le zeste râpé de 2 citrons

Préchauffer le four sur 200°C.

Blanchir les jaunes d'œufs avec 150 g de sucre jusqu'à dissolution des grains. Monter et serrer les blancs avec les 20 g de sucre restants. Mélanger délicatement les 2 préparations à la maryse puis incorporer en pluie la farine et la maïzena préalablement tamisées.

A cette préparation de base ajouter les zestes du citron finement râpés.

Déposer la feuille de papier aluminium sur la plaque et beurrer au pinceau et la sucrer. Verser la pâte de façon uniforme.

Mettre au four pendant 10 minutes. Laisser refroidir.

Retourner la pâte délicatement sur un torchon humide. Enlever délicatement la feuille d'aluminium.

Lorsque toutes les génoises sont cuites et refroidies, découper des bandes de même largeur.

Pour le montage :

- 600g de confiture de myrtilles sauvages

Etaler sur chaque bande de la confiture, puis de la crème mousseline. Rouler une bande sur elle-même dans le sens de la longueur. Puis enroulez les autres 1 à 1 dans le sens vertical.

Enfermer le gâteau dans un cercle à pâtisser réglable et bien le serrer avant le mettre au frais. Quelques heures plus tard (ou même une nuit), décercler le gâteau.

Terminer la décoration en répartissant le reste de crème mousseline sur le dessus et le pourtour du gâteau. Décorer selon votre goût.