Chiboust citron sur financier à la framboise

Source : *Délices en relief de Demarle*

Ingrédients :

Pour le Financier à la framboise :

- 150 g de beurre
- 150 g de sucre glace
- 75 g de poudre d'amandes
- 60 g de farine
- 4 blancs d'œufs
- 100 g de framboises surgelées ou non (80 g dans la recette originale), très bon également avec des griottes

Pour la crème Chiboust au Citron :

- 10 g de gélatine (5 feuilles de 2 g)
- 100 g de lait (10 cl)
- 100 g de jus de citron jaune (3 citrons) +zestes
- 3 jaunes d'œufs
- 20 g de sucre
- 20 g de Maïzena
- 3 blancs d'œufs
- 200 g de sucre

Préparation :

Financier :

Préchauffer le four à 180°C. Dans une casserole faire fondre le beurre, jusqu'à ce qu'il ait une couleur noisette. Laisser refroidir, et filtrer.

Dans un cul de poule, mélanger au fouet le sucre glace, la poudre d'amandes et la farine. Ajouter les blancs d'œufs et enfin le beurre tiédi. Mélanger. Verser la pâte dans un moule de 22 cm de diamètre, parsemer de framboises surgelées et enfourner pour environ 25 minutes. Laisser refroidir avant de démouler.

Crème chiboust au citron:

Réhydrater la gélatine pendant 15 minutes dans l'eau froide. Dans une casserole porter le lait et le jus de citron à ébullition (le mélange va se décomposer). J'ai rajouté un peu de zeste de citron. Dans un cul de poule, mélanger les jaunes d'œufs, le sucre et la maïzena. Incorporer 1/4 du lait chaud au mélange puis réserver le tout dans la casserole. Refaire bouillir l'ensemble pendant 2 minutes. Ajouter la gélatine essorée. Laisser refroidir. Faire chauffer les blancs d'œufs au bain marie avec le sucre en mélangeant au fouet. Lorsque le mélange est tiède retirer du bain marie et battre au fouet électrique jusqu'à complet refroidissement. On obtient une meringue suisse. (j'ai testé : cela marche parfaitement avec une meringue italienne)

Incorporer la meringue en deux fois à la crème citron froide. Placer le disque relief et le cercle de 22 cm de diamètre, (avec un cercle de 20 cm la mousse est plus haute et le gâteau plus joli) sur une plaque perforée. Garnir le cercle de mousse citron et placer au congélateur pour 10 minutes. Déposer le financier et placer au congélateur pour 3 heures.

Au bout de 3 heures, enlever le disque et le cercle et mettre à décongeler au réfrigérateur (au moins 4 heures à l'avance). Décorer avec un chalumeau ou un coulis de fruit rouge.

PòmPòmNèss

<http://pompomness.canalblog.com>