



## **Citronnier**

Ingrédients

génoise

3 oeufs

100 gr de sucre

100 gr de farine

1 sachet le levure chimique

1 citron

mousse

2 oeufs

100 gr de sucre

30 gr de maïzena

400 ml de lait

2 citrons zeste râpé + jus

400 ml de crème liquide entière bien froide

7 gr de gélatine

Préparation de la génoise

Fouetter les oeufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils triplent de volume

Ajouter le jus du citron et le zeste

Incorporer à la maryse la farine mélangée à la levure

Verser la pâte dans le flexipat ou une plaque de pâtisserie beurrée et farinée

Cuire four chaud 190° une dizaine de minutes

Laisser refroidir

Préparation de la mousse

Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide

Mettre dans le bol du TM les oeufs, le sucre, la maïzena, le lait et le jus et zeste de citron

Programmer 7 mn à 90° vitesse 3

A la sonnerie ajouter la gélatine essorée et mixer quelques secondes vitesse 6

Mettre la crème dans un saladier et laisser refroidir

Monter la crème en chantilly et l'incorporer à la crème refroidie

#### Montage

Couper la génoise avec le cercle mettre le tout sur le plat de service

Verser la mousse

Laisser prendre au frais quelques heures