

**Bavarois « Only Lemon Curd » sur Palmiers**

**Recette pour 12 personnes (cercle de 25cm) :**

**Miettes de Palmiers :**

- 4 paquets de palmiers soit 400g

- 100g de beurre

Préparation :

Mixer les biscuits

Faire fondre le beurre

Bien mélanger l'ensemble

Verser dans votre cercle et tasser avec vos mains

Placer au frais pendant 15 min

[](http://storage.canalblog.com/90/00/629159/65554684.jpg)

**Mousse au lemon curd :**

- 3 citrons

- 2 jaunes d'oeuf + 1 oeuf entier

- 1 CS de maïzena

- 150g de sucre en poudre

- 1 sachet et demi de gélatine en poudre ou 4 feuilles

- 75cl de crème liquide à 30% (la rouge)

- 2 sachets de fix chantilly

Préparation :

Extraire le jus des citrons

Dans une casserole, verser le jus, la maïzena et le sucre en poudre

Faire chauffer à feu doux pendant 5 min

Battre vos jaunes + l'oeuf dans un bol

Verser dans votre casserole et mettre à feu moyen

Remuer sans cesse avec votre spatule en bois jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère (environ 5 min)

Hors du feu, ajouter la gélatine

Bien mélanger

Monter votre crème en chantilly

Pour cela, placer vos ustensiles au congél pendant 10 min (fouet + bol) et vos crèmes pendant 3 min

Fouetter votre crème et ajouter vos sachets "fixateur" lorsque la crème mousse

Continuer de battre jusqu'à l'obtention d'une chantilly bien ferme

Verser le lemon curd sur votre chantilly

Mélanger au fouet

Verser sur les miettes de palmiers et égaliser

Placer au frais pendant 3h

[](http://storage.canalblog.com/56/54/629159/65554690.jpg)

**Miroir au lemon curd :**

- 3 citrons

- 2 jaunes d'oeuf + 1 oeuf entier

- 1 CS de maïzena

- 160g de sucre en poudre

- 1/2 sachet de gélatine en poudre ou 2 feuilles

Préparation :

Extraire le jus des citrons

Dans une casserole, verser le jus, la maïzena et le sucre en poudre

Faire chauffer à feu doux pendant 5 min

Battre vos jaunes + l'oeuf dans un bol

Verser dans votre casserole et mettre à feu moyen

Remuer sans cesse avec votre spatule en bois jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère (environ 5 min)

Hors du feu, ajouter la gélatine

Bien mélanger

Verser sur votre mousse au lemon curd

Placer au frais pendant 1h

[](http://storage.canalblog.com/46/91/629159/65554700.jpg)

Décorer selon vos goûts, ici avec des macarons (recette à venir)

[](http://storage.canalblog.com/20/47/629159/65554892.jpg)