

Entremet framboises et citron

Ingredients
Biscuit
50g de beurre fondu
1 oeuf
50g de farine
50g de sucre
le zest d'un citron
3g de levure chimique
Confit de framboises
180g de purée de framboises
1cuillère à soupe de jus de citron
30g de sucre
2,5g de pectine NH
Croustillant praliné
70g de praliné noisettes
45g de chocolat au lait
40g de crêpes dentelles
Mousse au citron
1 oeuf
2 jaunes d'oeuf
100ml de jus de citron
80g de sucre
80g de beurre
5,5g de gélatine
300ml de crème liquide entière
Glaçage miroir
9g de gélatine
75ml d'eau
225g de sucre
150g de chocolat blanc
100ml de crème liquide entière
du colorant

Biscuit

-Pour un moule de 18cm -

Prchauffer le four 170C

Frotter ensemble le sucre et les zests de citron

Mlanger l'oeuf et le sucre ensemble

Ajouter la farine, la levure chimique et mlanger

Incorporer le beurre fondu

----> pour + de gourmandise on peut rajouter dans la pte des framboises entires

Enfourner environ 15 minutes

Laisser refroidir et dcouper un cercle de 16cm

Confit de framboises

-Pour un cercle de 16cm -

Mlanger ensemble le sucre et la pectine, mettre de ct

Faire chauffer ensemble la pure de framboises et le jus de citron

Ajouter le sucre/pectine et continuer de faire chauffer 2 minutes en mlangeant

Laisser refroidir et verser dans un cercle de 16cm pralablement film

Mettre au conglateur 2h

Croustillant praliné

Faire fondre le chocolat au lait, au bain marie

Incorporer le pralin et les crêpes dentelles crases

Etaler sur le biscuit et mettre au conglateur

Mousse au citron

- Pour le moule universo 18cm -

Mettre la glatine tremper dans de l'eau froide

Mlanger ensemble l'oeuf, les jaunes d'oeuf et le sucre

Ajouter le jus de citron

Faire chauffer le tout en mlangeant jusqu' ce que la prparation paississe

Hors du feu incorporer la glatine essore, puis le beurre en petits morceaux

Filmer au contact et laisser refroidir

Monter la crme liquide en chantilly souple

Et l'incorporer en 3 fois au curd citron, dlicatement l'aide d'une maryse

Verser 2/3 dans le moule

Dposer le confit de framboises

Verser le reste de mousse citron

Et pour finir, dposer le biscuit congel

Mettre au conglateur 8h minimum

Glaçage miroir

Mettre la glatine tremper dans l'eau

Dans une casserole faire chauffer l'eau et le sucre jusqu' bullition.

Hors du feu ajouter le chocolat en morceaux et mlanger jusqu' ce qu'il soit compltement fondu.

Incorporez la glatine essore, puis la crme liquide et enfin le colorant de votre choix.

Laisser refroidir 34C pour glacer sur l'entremet congel.