



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
 1 cuillère 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 -

Préchauffer le four à 170°C

Frotter ensemble le sucre et les zests de citron

Mélanger l'oeuf et le sucre ensemble

Ajouter la farine, la levure chimique et mélanger

Incorporer le beurre fondu

----> pour + de gourmandise on peut rajouter dans la pâte des framboises entières

Enfourner environ 15 minutes

Laisser refroidir et découper un cercle de 16cm

Confit de framboises

-Pour un cercle de 16cm -

Mélanger ensemble le sucre et la pectine, mettre de côté

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

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

Laisser refroidir et verser dans un cercle de 16cm préalablement filmé

Mettre au congélateur 2h

Croustillant praliné

Faire fondre le chocolat au lait, au bain marie

Incorporer le praliné et les crêpes dentelles écrasées

Etaler sur le biscuit et mettre au congélateur

Mousse au citron

- Pour le moule universo 18cm -

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide

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

Ajouter le jus de citron

Faire chauffer le tout en mélangeant jusqu'à ce que la préparation épaississe

Hors du feu incorporer la gélatine essorée, puis le beurre en petits morceaux

Filmer au contact et laisser refroidir

Monter la crème liquide en chantilly souple

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

Verser 2/3 dans le moule

Déposer le confit de framboises

Verser le reste de mousse citron

Et pour finir, déposer le biscuit congelé

Mettre au congélateur 8h minimum

Glaçage miroir

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau

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

Hors du feu ajouter le chocolat en morceaux et mélanger jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu.

Incorporez la gélatine essorée, puis la crème liquide et enfin le colorant de votre choix.

Laisser refroidir à 34°C pour glacer sur l'entremet congelé.
