

Bavarois au citron

Ingredients
Biscuit breton
70g de sucre
2 jaunes d'oeuf
80g de beurre demi-sel mou
140g de farine
6g de levure chimique
le zest d'un citron
Mousse au citron
4 jaunes d'oeuf
40g de sucre
300g de crème liquide entière
190g de lait entier
110g de jus de citron
4feuilles de gélatine
Miroir au citron
200g de jus de citron
30g de sucre
2feuilles de gélatine
du colorant

Biscuit breton

Battre le sucre et les jaunes d'oeufs jusqu' blanchissement puis y incorporer le beurre mou

Finir la pte en ajoutant la farine, la levure et le zest

Etaler dans un cercle

Enfourner dans un four prchauff 170C pendant environ 15 minutes

Laisser refroidir

Mousse au citron

Mettre la glatine tremper dans l'eau .

Faire chauffer ensemble le lait et le jus de citron

Battre les jaunes et le sucre, verser le lait chaud dessus, mlanger et remettre le tout chauffer.

Continuer de mlanger jusqu' ce que la prparation nappe la cuillre, puis ajouter la glatine ssore hors du feu.

Laisser refroidir

Monter la crme jusqu' obtenir un bec d'oiseau .

Ajouter la crme monte la prcdente prparation en 3 fois.

Verser sur le biscuit et laisser prendre au frais 2h

@ 2021 - 2026 | Tous droits rÃ©servÃ©s | https://tout-gourmand.fr | CrÃ©ation https://lesage-david.fr

Bavarois au citron

Miroir au citron

Mettre tremper les feuilles de glatine.

Faire chauffer le jus de citron et le sucre puis y ajouter la glatine essore, le colorant et bien mlanger pour tout dissoudre .

Laisser refroidir et verser sur la mousse. Mettre au frais pendant 8h

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr