| Ingredients |
| --- |
| Financier au citron |
| 125g de beurre |
| 125g de sucre glace |
| 125g de poudre d'amande |
| 50g de farine |
| 65g blancs d'oeufs |
| le zest d'un citron |
| Mousse au citron |
| 2 jaunes d'oeuf |
| 30g de sucre |
| 90g de lait entier |
| 60g de jus de citron |
| 150g de crème liquide entière |
| 1.5feuille de gélatine |
| Gelée de citron |
| 200g de jus de citron |
| 30g de sucre |
| 2feuilles de gélatine |
| du colorant |
| Mousse au chocolat blanc |
| 80g de lait entier |
| 180g de crème liquide entière |
| 100g de chocolat blanc |
| 2feuilles de gélatine |

## Financier au citron

Prchauffer le four  180C

Faire fondre le beurre  la casserole jusqu' ce qu'il soit noisette, le laisser refroidir et le passer pour enlever tous les rsidus

Dans le bol mettre les blancs d'oeufs 10s/vitesse 4

Ajouter la farine, la poudre d'amande, le sucre glace et le zest du citron 10s/vitesse 3.5

Verser le beurre noisette 10s/vitesse 3.5

Verser la pte dans le cadre et enfourner environ 15 minutes

## Mousse au citron

Mettre la glatine  tremper dans l'eau .

Insrer le fouet, mettre les jaunes d'oeufs, le sucre, le lait et le jus de citron 6min/80C/vitesse 2. Ajouter la glatine essore et mettre 15s/vitesse4

Laisser refroidir.

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

Ajouter la crme monte  la prcdente prparation en 3 fois.

Verser sur le gteau refroidit et mettre au conglateur 1h

## Gelée de citron

Mettre  tremper les feuilles de glatine.

Faire chauffer le jus de citron et le sucre 3min/80C/vitesse 2.

Ajouter la glatine essore et le colorant jaune 20s/vitesse 2.

Laisser refroidir et verser sur la mousse.

Mettre au conglateur 45 minutes.

## Mousse au chocolat blanc

Mettre  tremper la glatine dans de l'eau

Dans le bol mettre le lait et le chocolat en morceaux 2min30/80C/vitesse 1.5

Ajouter la glatine essore 10s/vitesse 4

Laisser refroidir.

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

Ajouter la crme monte  la prcdente prparation en 3 fois.

Verser la mousse sur la gele de citron et mettre au frais 6h