

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