Ingredients
Financier au citron
125g de poudre d'amande
125g de sucre glace
125g de beurre
65g de blancs d'oeuf
50g de farine
le zest d'un citron
Mousse au citron
2 jaunes d'oeuf
30g de sucre
60g de jus de citron
90g de lait entier
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
100g de chocolat blanc
180g de crème liquide entière
2feuilles de gélatine

Financier au citron

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

Prchauffer le four 180C

Mettre les blancs d'oeufs dans un saladier et les dtendre un peu l'aide d'un fouet.

Ajouter la farine, la poudre d'amande, le sucre glace, le zest d'un citron et bien mlanger.

Puis y verser le beurre noisette et mlanger jusqu' obtention d'une prparation homogne.

Verser la pte dans le cadre et enfourner environ 15 minutes

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 conglateur 1h

Gelée de 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 conglateur 45 minutes

---

Mousse au chocolat blanc

Mettre la glatine tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait.

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 essore hors du feu.

Puis incorporer le chocolat en morceaux

Laisser refroidir.

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

Ajouter la crme monte la prparation prcdente en 3 fois.

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