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
3feuilles de gélatine
Miroir au citron
200g de jus de citron
30g de sucre
2feuilles de gélatine
du colorant

Biscuit breton

Mettre le fouet dans le bol et le sucre, les jaunes d'oeufs 3 minutes/vitesse 3

Ajouter le beurre mou 30s/vitesse 3

Enlever le fouet, ajouter la farine, le zest et la levure 20s/vitesse 4

Etaler la pte l'intrieur du cercle sur 1cm d'paisseur

Enfourner dans un four prchauff 170C pendant 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

Miroir au 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 frais pendant 12h