



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'ufs 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 pâte à l'intérieur du cercle sur 1cm d'épaisseur

Enfourner dans un four préchauffé à 170°C pendant environ 15 minutes

Mousse au citron

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Insérer le fouet, mettre les jaunes d'ufs, le sucre, le lait et le jus de citron 6min/80°C/vitesse 2. Ajouter la gélatine essorée et mettre 15s/vitesse 4

Laisser refroidir.

Monter la crème jusqu'à obtenir un bec d'oiseau .

Ajouter la crème montée à la précédente préparation en 3 fois.

Verser sur le gâteau refroidit et mettre au congélateur 1h

Miroir au citron

Mettre à tremper les feuilles de gélatine.

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

Ajouter la gélatine essorée et le colorant jaune 20s/vitesse 2.

Laisser refroidir et verser sur la mousse. Mettre au frais pendant 12h
