



## Tiramisu au citron

### Ingredients

#### Sirop au citron

150g d'eau  
120g de sucre  
le zest + le jus d'un citron

#### Curd au citron

110g de jus de citron  
15g de maïzena  
30g de beurre  
2 oeufs

100g de sucre

#### Mousse au citron

3 oeufs  
120g de sucre  
500g de mascarpone  
70g de jus de citron  
le zeste d'un citron  
14 biscuits cuillers

### Sirop au citron

Faire chauffer ensemble le zest, le jus de citron, l'eau et le sucre jusqu'à ce que le sucre soit complètement fondu

Laisser refroidir et mettre de côté

### Curd au citron

Faire chauffer ensemble le jus de citron, le sucre, les oeufs battus et la maïzena jusqu'à obtenir une préparation épaisse comme une crème pâtissière

Hors du feu incorporer le beurre

Filmer au contact et laisser refroidir

### Mousse au citron

Séparer les blancs des jaunes d'oeuf

Monter les blancs en neige et mettre de côté

Fouetter les jaunes d'oeuf et le sucre jusqu'à obtenir une préparation blanche et mousseuse

Ajouter le mascarpone, le jus de citron et le zeste et fouetter à nouveau

Incorporer les blancs d'oeuf délicatement à l'aide d'une maryse

### Montage

- Pour un plat de 22 x 16cm ; pour 8 personnes -

Tremper 1 à 1 les biscuits cuillers dans le sirop

Les disposer une couche dans le fond du plat

Verser une couche de mousse

Mettre des filets de curd au citron, pas en grosse quantité sinon ça sera écoeurant

Disposer une nouvelle couche de biscuits cuillers préalablement tremper dans le sirop de citron

Verser le reste de mousse au citron, lisser le dessus pour que ce soit propre

Pocher le curd restant sur le dessus du tiramisu

Laisser au minimum 4h au frais

---