Gâteau mousse citron meringué

Ingredients
Biscuit citronné
100g de beurre mou
95g de sucre glace
145g de farine
2g de levure chimique
2 jaunes d'oeuf
le zest d'un citron
Mousse au citron
2 oeufs
75g de jus de citron
le zest d'un citron
80g de sucre
4g de gélatine
180g de crème liquide entière
Meringue italienne
25g d'eau
50g de blancs d'oeuf
75 + 20g de sucre

Biscuit citornné

- Pour un cercle de 18cm -

Prchauffer le four 170C

Fouetter ensemble le beurre mou, le zest du citron et le sucre glace

Verser dessus la farine et la levure

Frotter entre les mains jusqu' obtenir un mlange sableux

Incorporer les jaunes d'oeuf

Etaler la pte l'intrieur du cercle de 18cm

Enfourner 16 minutes

Mousse au citron

Faire tremper les feuilles de glatine dans de l'eau froide

Dans une casserole mlanger ensemble les oeufs, le sucre, le jus de citron et le zest

Faire chauffer feu moyen, en mlangeant, jusqu' ce que la crme paississe

Hors du feu ajouter la glatine essore et mlanger

Filmer au contact et laisser tidir

Monter la crme liquide en chantilly

Incorporer la chantilly, dlicatement l'aide d'une maryse, en 3 fois la crme de citron

Verser la mousse sur le biscuit, l'intrieur du cercle munit d'un rhodod

Mettre au frais au moins 4h ou 1h30 au conglateur si vous tes presss

Meringue italienne

Faire chauffer l'eau et les 75g de sucre jusqu' 118C

Monter les blancs d'oeuf

Lorsqu'ils deviennent mousseux incorporer les 20g de sucre restant et continuer de fouetter

En continuant de fouetter verser le sirop 118C

Fouetter jusqu' ce que la prparation refroisse

Mettre en poche et dcorer le gteau

Brler l'aide d'un chalumeau