

# Charlotte au citron

| Ingredients |
| --- |
| Biscuit cuiller |
| 4 oeufs |
| 100g de sucre |
| 100g de farine |
| du  sucre glace |
| Mousse au citron |
| 230g de jus de citron |
| 4  oeufs |
| 140g de sucre |
| 5g de gélatine |
| 250g de crème liquide entière |
| Meringue italienne |
| 75 + 20g de sucre |
| 40g d'eau |
| 50g de blancs d'oeuf |

## Biscuit cuiller

Prchauffer le four  170C

Sparer les blancs des jaunes

Monter les blancs en neiges en incorporant le sucre en 2 fois ( mi-chemin et  la fin)

Incorporer les jaunes aux blancs bien fermes et pour finir incorporer la farine  la maryse.

Mettre en poche et former 2 bandes de biscuits de 35cm sur 6cm de hauteur pour le tour du cercle et un disque de 18cm pour le fond.

Saupoudrer de sucre glace

Mettre au four environ 10 minutes

Laisser refroidir

Garnir un cercle de 20cm, ajuster les tailles des biscuits au besoin

## Mousse de citron

Mettre la glatine  tremper dans de l'eau froide

Battre les oeufs en omelette

Ajouter le sucre et le jus de citron, mlanger

Faire chauffer en mlangeant jusqu' ce que la crme paissise

Incorporer la glatine essore

Laisser refroidir

Monter la crme liquide en chantilly pas trop ferme

L'incorporer  la crme citron

Verser la prparation sur le biscuit et mettre au frais 2h

## 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 la charlote comme il vous plaît

Brler  l'aide d'un chalumeau