



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
4feuilles de gélatine

Miroir au citron

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

Biscuit breton

Battre le sucre et les jaunes d'oeufs jusqu'à blanchissement puis y incorporer le beurre mou

Finir la pâte en ajoutant la farine, la levure et le zest

Etaler dans un cercle

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

Laisser refroidir

Mousse au citron

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Faire chauffer ensemble le lait et le jus de citron

Battre les jaunes et le sucre, verser le lait chaud dessus, mélanger et remettre le tout à chauffer.

Continuer de mélanger jusqu'à ce que la préparation nappe la cuillère, puis ajouter la gélatine essorée hors du feu.

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 biscuit et laisser prendre au frais 2h



Bavaois au citron

Miroir au citron

Mettre à tremper les feuilles de gélatine.

Faire chauffer le jus de citron et le sucre puis y ajouter la gélatine essorée, le colorant et bien mélanger pour tout dissoudre .

Laisser refroidir et verser sur la mousse. Mettre au frais pendant 8h