



Entremet coco et citron vert

Ingredients

Biscuit

32g biscuits (style sablé ou petit beurre)

16g de beurre fondu

Mousse coco et citron vert

50g de jus de citron vert

1,5g de gélatine

35g de sucre glace

150g de crème coco

50g de mascarpone

Gelée de citron vert

60g de jus de citron vert

1g d'agar agar

10g de sucre

1 pointe de couteau de colorant vert

Biscuit

- Pour 2 personnes -

Réduire les biscuits en poudre

Incorporer le beurre

Verser dans le fond de 2 cercles de 7 ou 8cm

Mousse coco et citron vert

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide pendant 5 minutes

Faire chauffer le jus de citron

Incorporer la gélatine essorée hors du feu et laisser tiédir

Fouetter ensemble la crème de coco, le mascarpone et le sucre glace jusqu'à obtenir une préparation ferme mais pas trop

Incorporer au jus de citron délicatement à l'aide d'une maryse

Verser dans les cercles

Mettre 2h au congélateur

Gelée de citron vert

Mélanger le sucre et l'agar agar

Faire chauffer le jus de citron vert

Ajouter le mélange sucre/agar agar et continuer de faire chauffer, à feu moyen 3-4 minutes

Laisser tiédir et verser sur la mousse

Mettre au frais 2h

