



Ingredients

Financier au citron

125g de beurre
125g de sucre glace
125g de poudre d'amande
50g de farine
65g blancs d'oeufs
le zest d'un citron

Mousse au citron

2 jaunes d'oeuf
30g de sucre
90g de lait entier
60g de jus de citron
150g de crème liquide entière
1.5feuille de gélatine

Gelée de citron

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

Mousse au chocolat blanc

80g de lait entier
180g de crème liquide entière
100g de chocolat blanc
2feuilles de gélatine

Financier au citron

Préchauffer le four à 180°C

Faire fondre le beurre à la casserole jusqu'à ce qu'il soit noisette, le laisser refroidir et le passer pour enlever tous les résidus

Dans le bol mettre les blancs d'oeufs 10s/vitesse 4

Ajouter la farine, la poudre d'amande, le sucre glace et le zest du citron 10s/vitesse 3.5

Verser le beurre noisette 10s/vitesse 3.5

Verser la pâte dans le cadre et enfourner environ 15 minutes

Mousse au citron

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Insérer le fouet, mettre les jaunes d'œufs, le sucre, le lait et le jus de citron 6min/80°C/vitesse 2. Ajouter la gélatine essorée et mettre 15s/vitesse 4

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 gâteau refroidit et mettre au congélateur 1h

Gelée de citron

Mettre à tremper les feuilles de gélatine.

Faire chauffer le jus de citron et le sucre 3min/80°C/vitesse 2.

Ajouter la gélatine essorée et le colorant jaune 20s/vitesse 2.

Laisser refroidir et verser sur la mousse.

Mettre au congélateur 45 minutes.

Mousse au chocolat blanc

Mettre à tremper la gélatine dans de l'eau

Dans le bol mettre le lait et le chocolat en morceaux 2min30/80°C/vitesse 1.5

Ajouter la gélatine essorée 10s/vitesse 4

Laisser refroidir.

Monter la crème jusqu'à obtenir un bec d'oiseau .

Ajouter la crème montée à la précédente préparation en 3 fois.

Verser la mousse sur la gelée de citron et mettre au frais 6h
