



Ingredients

Financier au citron

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

Mousse au citron

2 jaunes d'oeuf
30g de sucre
60g de jus de citron
90g de lait entier
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
100g de chocolat blanc
180g de crème liquide entière
2feuilles de gélatine

Financier au citron

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

Préchauffer le four à 180°C

Mettre les blancs d'oeufs dans un saladier et les détendre un peu à l'aide d'un fouet.

Ajouter la farine, la poudre d'amande, le sucre glace, le zest d'un citron et bien mélanger.

Puis y verser le beurre noisette et mélanger jusqu'à obtention d'une préparation homogène.

Verser la pâte dans le cadre et enfourner environ 15 minutes

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 congélateur 1h

Gelée de 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 congélateur 45 minutes

Mousse au chocolat blanc

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait.

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.

Puis incorporer le chocolat en morceaux

Laisser refroidir.

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

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

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