



Entremet citron, thym et miel

Ingredients

Biscuit madeleine au citron

2 oeufs
40g de lait
100g de beurre
100g de sucre
100g de farine
6g de levure chimique
le zest d'1/2 citron

Streusel amande

30g de sucre
30g de beurre
30g de farine
30g de poudre d'amande

Crèmeux citron

1 oeuf
1 jaune d'oeuf
100g de sucre
110g de jus de citron
2 branches de thym
120g de beurre
2,5g de gélatine

Mousse au miel de thym

2 jaunes d'oeuf
160g de lait
20g de sucre
60g de miel de thym
3g de gélatine
160g de crème liquide entière

Biscuit madeleine au citron

Préchauffer le four à 180°C

Faire fondre le beurre au micro onde.

Tamiser la farine et la levure, y ajouter le sucre puis mettre les oeufs, le zest de citron et le lait, bien mélanger.

Incorporer le beurre fondu à la pâte.

Verser dans un moule de 24cm

Mettre au four 15 minutes

Laisser refroidir et emporte piécer un cercle de 16cm

Streusel amande

Préchauffer le four à 180°C

Dans un récipient mettre la farine, le sucre, la poudre d'amande et le beurre en petits morceaux.

Frotter entre les mains les ingrédients jusqu'à ce que tout soit mélangé et fasse une préparation sablonneuse.

Verser dans un cercle de 16cm, tasser avec le pouce et enfourner pour 15 minutes

Laisser refroidir

Positionner le biscuit madeleine dessus et mettre au congélateur 1h

Crèmeux au citron

Faire chauffer le jus de citron avec 2 branches de thym

Laisser infuser pendant 2h dans un récipient fermé

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide

Enlever les branches de thym et passer le jus

Ajouter l'oeuf, le jaune d'oeuf, le sucre, mélanger et faire chauffer à feu doux jusqu'à ce que la préparation nappe la cuillère

Hors du feu incorporer la gélatine essorée

Attendre que la température descende à 60°C puis ajouter le beurre en morceaux

Verser dans le moule à insert

Mettre au congélateur 3h

Mousse au miel de thym

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait et le miel de thym

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 préparation précédente en 3 fois.

Montage

Verser 2/3 de mousse au miel dans le moule

Poser le crèmeux au citron congelé

Mettre le reste de la mousse

Puis positionner les biscuits congelés

Laisser une nuit entière au congélateur

Pour finir l'entremet un spray velours sur entremet congelé
