



Charlotte au citron

Ingredients

Biscuit cuiller

4 oeufs
100g de sucre
100g de farine
du sucre glace

Mousse au citron

230g de jus de citron
4 oeufs
140g de sucre
5g de gélatine
250g de crème liquide entière

Meringue italienne

75 + 20g de sucre
40g d'eau
50g de blancs d'oeuf

Biscuit cuiller

Préchauffer le four à 170°C

Séparer les blancs des jaunes

Monter les blancs en neiges en incorporant le sucre en 2 fois (à mi-chemin et à la fin)

Incorporer les jaunes aux blancs bien fermes et pour finir incorporer la farine à la maryse.

Mettre en poche et former 2 bandes de biscuits de 35cm sur 6cm de hauteur pour le tour du cercle et un disque de 18cm pour le fond.

Saupoudrer de sucre glace

Mettre au four environ 10 minutes

Laisser refroidir

Garnir un cercle de 20cm, ajuster les tailles des biscuits au besoin

Mousse de citron

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide

Battre les oeufs en omelette

Ajouter le sucre et le jus de citron, mélanger

Faire chauffer en mélangeant jusqu'à ce que la crème épaississe

Incorporer la gélatine essorée

Laisser refroidir

Monter la crème liquide en chantilly pas trop ferme

L'incorporer à la crème citron

Verser la préparation sur le biscuit et mettre au frais 2h

Meringue italienne

Faire chauffer l'eau et les 75g de sucre jusqu'à 118°C

Monter les blancs d'oeuf

Lorsqu'ils deviennent mousseux incorporer les 20g de sucre restant et continuer de fouetter

En continuant de fouetter verser le sirop à 118°C

Fouetter jusqu'à ce que la préparation refroidisse

Mettre en poche et décorer la charlotte comme il vous plaît

Brûler à l'aide d'un chalumeau
