



Nuage citron fraise



Ingrédients

Préparation : 40 minutes Cuisson : 20 minutes Repos : 2 heures

Biscuit madeleine

50g de beurre
2 œufs (100g)
120g de sucre
20g de lait
120g de farine
2g de levure chimique
70g d'huile d'olive
Les zestes d'un citron jaune

Insert fraise

380g de fraises
80g de sucre
8g de pectine NH
2 gouttes d'extrait de rose

Crèmeux vanille

30g de lait entier
220g de crème fleurette 35% MG
1 belle gousse de vanille
30g de sucre semoule
1g de pectine NH
50g de jaunes d'œufs

lemon curd

2 citrons (jus et zestes, il faudra donc 60g de jus)
2 œufs (150g)
150g de sucre
52g de beurre (froid)

Mousse au citron

Le lemon curd
8g de gélatine
375g de crème liquide 30%
Les zestes d'un citron

Glaçage jaune

250 g d'eau
10 g de pectine NH
62 g de sucre
200 g de sucre
16 g de sirop de glucose
Colorant jaune

A vos marques !

Prêt ?

Pâtissez !



Déroulé de la recette

Biscuit madeleine

Blanchir les œufs et le sucre. Ajouter ensuite le lait et le jus de citron. Verser le mélange farine levure tamisé, et mélanger.

Ajouter l'huile d'olive, et le beurre fondu.

Ajouter en dernier le zeste du citron. Enfourner pendant 20 minutes à 180°

Insert à la fraise

Mélanger le sucre et la pectine.

Dans une casserole, découper les fraises en petit morceaux, et faite réduire a feux doux avec le mélange sucre pectine.

A la première ébullition, ôter du feu et mixer. Verser dans un cadre a entremet, et réserver au congélateur.

Crèmeux à la vanille

Porter à ébullition le lait la crème et la gousse de vanille fendue et grattée. Laisser refroidir à 35°/40° et chinoiser. Mélanger le sucre et la pectine, verser dessus un peu de lait vanillé et diluer soigneusement. Reverser le tout dans la casserole et porter à ébullition, hors du feu ajouter les jaunes d'œufs battus. Couler le crèmeux à mi-hauteur et laisser prendre au congélateur.

Lemon curd

Réhydrater la gélatine dans de l'eau froide

Dans une casserole, mélange l'œuf, le sucre, le jus de citron et le zeste de citron.

Remuer jusqu'à ce que l'appareil épaississe. Lorsque le lemon curd est prêt ajouter le beurre, et la gélatine réhydratée.

Mixer pour parfaire le mélange.

Mousse au citron

Lorsque le lemon curd est à 20/22°, commencer à monter la crème en chantilly. Lorsque la chantilly a une texture mousseuse, ajouter le lemon crud délicatement.

Ajouter enfin les zestes d'un citron.

Glaçage

Faites chauffer l'eau dans une casserole. Mélangez dans un bol les 62g de sucre et la pectine. Incorporez progressivement à l'eau chaude tout en fouettant l'appareil. Enfin ajoutez les 200g de sucre et le glucose. Portez le tout à ébullition, passez au chinois et laissez tiédir avant de recouvrir votre entremet.



Montage

Dans le moule, verser de la mousse au citron, et chemiser tout le moule.

Ajouter l'insert fraise, puis le crémeux à la vanille. Mettre une couche de mousse citron, et terminer par le biscuit.

Réserver au congélateur pendant une nuit.

Verser le glaçage à 35° sur l'entremet congelé.

Bonne dégustation !

