

## **Chiboust au citron sur financier à la framboise**

Ingrédients

pour le financier à la framboise

150 gr de beurre

150 gr de sucre

75 gr d'amandes en poudre

60 gr de farine

4 blancs d'oeufs

80 gr de framboises surgelées

pour le chiboust au citron

10 gr de gélatine

100 ml de lait

100 ml de jus de citron

3 jaunes d'oeufs

20 gr de sucre

20 gr de maïzena

3 blancs d'oeufs

200 gr de sucre

Préparation du financier

Dans une casserole faire fondre le beurre jusqu'à couleur noisette

Dans un saladier mélanger les ingrédients secs

Ajouter les blancs d'oeufs

Mettre le beurre refroidi

Verser la pâte dans le moule à génoise placé sur la plaque perforée

Enfoncer les framboises encore surgelées

Cuire four chaud 180° un vingtaine de minutes

Laisser refroidir avant de démouler

Préparation du chiboust

Réhydrater la gélatine dans de l'eau froide pendant 15 mn

Porter le lait et le jus de citron à ébullition

Dans un cul de poule mélanger les jaunes d'oeufs, le sucre et la maïzena

Incorporer 1/4 du lait dans le mélange précédent puis verser le tout dans la casserole

Faire bouillir pendant 2 mn

Ajouter la gélatine essorée

Laisser refroidir

Pendant ce temps préparer la meringue suisse

Faire chauffer au bain marie tout en fouettant le sucre et les blancs d'oeufs

Lorsque c'est tiède retirer du feu et fouetter au batteur électrique jusqu'à refroidissement

Incorporer la meringue suisse en deux fois dans la crème refroidie

Placer le tapis relief et le cercle sur la plaque perforée

Verser la crème au citron dans le cercle sur une hauteur de 1 cm

Placer pendant 10 mn au congélateur

Retirer du congélateur et verser la crème restante

Remettre au congélateur 30 mn

Ressortir du congélateur et déposer le financier

Congeler à nouveau pour 5 h

Retourner sur le plat de service et retirer le tapis relief et laisser décongeler



<http://atablecheznatt.canalblog.com>