

Bavarois au citron

Pour la base amandier :

150g de sucre
150g de poudre d'amandes
3 oeufs
75g de beurre

Mettre tous les ingrédients dans le bol du thermomix et mixer quelques secondes.

Verser dans un cadre rectangulaire ou rond sur le flexipat ou sur une plaque avec du papier sulfurisé.

(pour le rond mon cercle était de diamètre 25 cm, pour le rectangle environ 25X20 cm) **j'ai utilisé le petit flexipan et le petit cadre Demarle**

Cuire 20 à 25 min à 180° selon votre four (à surveiller). Laisser refroidir

Mettre l'amandier délicatement sur le plat de service avec le cadre (attention c'est fragile)

Pour la mousse au citron

160ml de jus de citron
270g de sucre
135g de beurre
4 oeufs
350ml de crème liquide entière
5 feuilles de gélatine de 2 gr

Monter la crème fraîche en chantilly.

Mettre les feuilles de gélatine dans l'eau froide pour les ramollir.

Dans le bol, mélanger le jus de citron, les oeufs, le sucre et le beurre coupé en morceaux. Programmer : 8 min / 90° / vit 2.

Ajouter les feuilles de gélatine, mixer 10 à 20 sec / vit 3.

Mélanger la mousse citron à la chantilly délicatement, puis verser la préparation sur l'amandier. **je n'ai pas tout mis mon cadre étant un peu plus petit j'ai mangé le surplus mais vraiment pas grand chose à la cuillère miam miam**

Mettre au frais, de préférence toute la nuit.

Pour le nappage au citron :

200ml de jus de citron (~~100ml de jus de citron et 100ml de sirop de citron~~)
30g de sucre
2 feuilles de gélatine de 2 gr

Mettre les feuilles de gélatine dans l'eau froide pour les ramollir.

Dans le bol, verser la moitié du citron (~~jus et sirop~~) et le sucre. Réserver l'autre moitié.

Faire chauffer 2 min / 50° / vit 3 pour tiédir le mélange.

Ajouter les feuilles de gélatine, mixer 10 à 20 sec / vit 3.

Ajouter l'autre moitié (froide) et mélanger 20sec / vit 3.

J'ai versé dans un bol pour que ça refroidisse un peu et là ne faites pas comme moi évitez de renverser le bol lol du coup mon nappage n'est pas trop épais je n'avais plus de citron pour le refaire

Verser le mélange sur la mousse et remettre au réfrigérateur au moins 3h.

Au moment de servir, passer un couteau entre la mousse et le cercle du moule.

Retirer le cercle et décorer selon votre envie.



<http://atablecheznatt.canalblog.com>