

Entremet mousses citron et framboise

Biscuit de Savoie :

4 jaunes d'œufs
80g de sucre
100g de farine
4 blancs d'œufs montés en neige
20g de sucre

Mousse framboise :

200g de framboises en purée
100g de sucre
6g de gélatine en poudre reconstituée dans de l'eau (recette « masse de gélatine » : 6 g gélatine, 36 g d'eau)
26cl de crème liquide entière montée.

Mousse citron :

10cl de lait
Jus de 4 citrons et zeste d'un citron.
3 jaunes d'œufs
100g de sucre
30g de maïzena
6g de gélatine en poudre reconstituée dans de l'eau (recette « masse de gélatine » : 6 g gélatine, 36 g d'eau)
20cl de crème liquide entière montée.

Réalisation du biscuit de Savoie :

Au batteur ou à la main, fouetter 4 jaunes d'œufs avec 80g de sucre, puis ajouter 100g de farine.
Monter 4 blancs, et les « serrer » avec 20g de sucre. Incorporer délicatement les blancs au mélange précédent.
Faire cuire sur une plaque à rebords recouverte de papier sulfurisé graissé, ou d'un tapis cuisson. Une petite dizaine de minutes à 200°C.

Réalisation de la mousse framboise :

Réduire 200g de framboises en purée, et la passer au chinois.
Faire chauffer cette purée à 50°C, ajouter 100g de sucre puis 6g de gélatine en poudre reconstituée dans de l'eau (recette « masse de gélatine » : 6 g gélatine, 36 g d'eau).
Laisser refroidir avant d'y incorporer, délicatement, 26cl de crème liquide entière montée.

Réalisation de la mousse citron :

Dans une casserole, porter à ébullition 10cl de lait avec le jus de 4 citrons et le zeste d'un citron.
Dans un récipient, fouetter ensemble 3 jaunes d'œufs avec 100g de sucre puis 30g de maïzena.
Verser le lait chaud sur ce mélange, puis refaire bouillir 2 minutes, sans cesser de remuer.
Ajouter 6g de gélatine en poudre reconstituée dans de l'eau (recette « masse de gélatine » : 6 g gélatine, 36 g d'eau).
Laisser bien refroidir avant d'incorporer délicatement 20cl de crème liquide entière montée.

Montage :

Cercle à gâteau d e6 cm d'épaisseur, sur un carton, avec un rhodoïd à l'intérieur.
Découper le biscuit refroidi et le placer au fond du cercle. Imbiber très légèrement (sirop de punchage avec 50 g d'eau, 65 g de sucre et, éventuellement, un peu d'alcool : kirsch, framboise,...).
Ajouter la mousse aux framboises dans le cercle. Laisser reposer au frais 1 heure environ avant de déposer la mousse au citron. Laisser bien prendre au frais (plusieurs heures) avant de décercler.

On peut recouvrir d'une fine couche de pâte d'amande, ou congeler le gâteau et le recouvrir d'un glaçage avant de le laisser décongeler au frigo.
