

Charlotte aux deux citrons

Catégorie : Entremets

Ingrédients

- 120g de blancs d'œufs (environ 4 blancs)
- 100g de sucre semoule
- 80g de jaunes d'œufs (environ 5 jaunes)
- 100g de farine T55
- 100g de jus de citron jaune
- 80g de jus de citron vert
- 10g d'agar agar
- 40g de sucre
- 30g de jus de citron vert
- 20g de sucre glace
- 40g de jus de citron vert
- 50g de jus de citron jaune
- 1 œuf
- 1 jaune d'œuf
- 75g de sucre
- 15g de maïzena
- 75g de beurre
- 65g de blancs d'œufs
- 250g de crème liquide entière
- 200g de crème liquide entière
- 20g de sucre glace

Préparation

1. La meringue est prête quand elle est lisse, brillante et qu'elle fait le bec d'oiseau.
2. Ensuite, ajoutez les jaunes d'œufs et fouettez à nouveau quelques secondes, juste le temps de les incorporer.
3. Finissez en incorporant délicatement la farine tamisée à la maryse.
4. Quand la pâte est lisse, mettez-la dans une poche à douille munie d'une douille lisse de 10 à 12mm de diamètre.
5. Pochez (sur une plaque recouverte de papier sulfurisé) une cartouchiere (en deux fois pour avoir suffisamment de biscuit pour pouvoir faire le tour de votre cercle) et un cercle de biscuit de 20 à 22cm de diamètre (en fonction de la taille du cercle que vous allez utiliser pour le montage).
6. Saupoudrez une première fois de sucre glace, attendez deux minutes et saupoudrez-les une seconde fois.
7. Enfournez dans le four préchauffé à 180°C pendant environ 10 minutes (le biscuit doit remonter quand on enfonce un doigt dedans, mais il doit être bien moelleux).
8. Quand il sort du four, mettez le biscuit sur une grille et laissez-le refroidir.
9. Gel aux deux citrons : de jus de citron jaune de jus de citron vert d'agar agar de sucre
Mélangez l'agar-agar et le sucre.
10. Portez les jus de citrons à ébullition, puis versez le mélange précédent en pluie dessus.
11. Mélangez bien, puis reportez à ébullition et faites cuire à petits bouillons pendant 2 à 3 minutes.
12. Versez dans un récipient, et laissez refroidir totalement.
13. Mousse aux citrons : de jus de citron vert de jus de citron jaune Les zestes de 2 citrons jaunes et 2 citrons verts 1 œuf 1 jaune d'œuf de sucre de maïzena de beurre de blancs d'œufs de crème liquide entière
Mélangez le sucre avec les zestes.

14. Ajoutez l'œuf et le jaune d'œuf, fouettez bien puis ajoutez la maïzena et mélangez à nouveau.
15. Faites chauffer les jus de citron, puis versez le liquide chaud sur les œufs.
16. Reversez le tout dans la casserole et faites épaissir à feu moyen en remuant constamment.
17. Hors du feu, ajoutez le beurre coupé en petits morceaux et mélangez bien, ou mixez au mixeur plongeant.
18. Ensuite, filmez au contact et faites refroidir totalement au réfrigérateur.
19. Ensuite, montez la crème liquide en chantilly pas trop ferme, et incorporez-la délicatement à la crème au citron.
20. Enfin, montez les blancs d'œufs en neige, et incorporez-la délicatement au mélange précédent.
21. Passez immédiatement au montage.
22. Montage et décoration : de crème liquide entière de sucre glace Zestes de citron Disposez la cartouchiere dans le cercle chemisé de rhodoid et déposé sur votre plat de service.
23. Ajoutez le premier cercle de biscuit cuillère dedans, puis imbibe-le avec le sirop.
24. Ajoutez environ la moitié de la mousse, puis du gel citron (que vous aurez préalablement mélanger pour éviter un effet trop gélifié).
25. Déposez le deuxième biscuit, imbibe-le, puis à nouveau la mousse et du gel citron (gardez le reste pour la déco).
26. Mettez la charlotte au frais pendant minimum 3 heures.
27. Montez la crème liquide en chantilly avec le sucre glace.
28. Pochez-la sur la charlotte, décorez avec du gel citron et des zestes, et enfin régalez-vous !