

Chiboust au Citron

Pour 8 à 10 personnes

Préparation : 45 min - Cuisson : 30 min

Réfrigération : 5 heures

Matériel spécifique :

- 1 plaque allant au four*
- 1 tamis ou passoire fine*
- 1 robot ou fouet électrique*
- papier sulfurisé*
- 1 spatule*
- 1 cercle à entremets de 24cm ou 8 cercles de 8cm ou un cadre rectangulaire*
- 1 thermomètre de cuisson*



www.lesdelicesabelle.fr

Ingrédients :

Pour le financier à la framboise :

- 150g de beurre*
- 150g de sucre glace*
- 75g d'amandes en poudre*
- 60g de farine*
- 4 blancs d'œufs*
- 80g de framboises surgelées*

Pour la crème Chiboust au citron :

- 10g de feuilles de gélatine (soit 5 feuilles de 2g)*
- 10cl de lait*
- 10cl de jus de citrons jaunes (3 citrons environ)*
- 3 jaunes d'œufs*
- 20g de sucre*
- 20g de Maizena*
- 3 blancs d'œufs*
- 200g de sucre*

Réalisation :

Pour le financier à la framboise :

- Préchauffer le four à 180°C (th. 6).
- Placer le cercle ou le cadre rectangulaire dans lequel vous souhaitez obtenir la forme finale sur une plaque perforée et recouverte de papier sulfurisé. Faire remonter les bords du papier à l'intérieur du cadre ou cercle pour que la préparation ne coule pas.
- Dans une casserole, faire fondre le beurre jusqu'à ce qu'il ait une couleur noisette. Laisser refroidir.
- Dans le cul-de-poule, mélanger au fouet le sucre glace, la poudre d'amandes et la farine.
- Ajouter les blancs d'œufs.
- Ajouter ensuite le beurre noisette refroidi.
- Verser la pâte dans le moule de cuisson et incruster les framboises surgelées.
- Faire cuire 25 à 30 minutes à 180°C.
- Laisser refroidir avant de démouler.

Pour la crème chiboust au citron :

- Réhydrater la gélatine 15 minutes dans l'eau froide.
- Dans une casserole, porter le lait et le jus de citron à ébullition.
- Dans un cul-de-poule, mélanger les jaunes d'œufs, le sucre et la Maïzena. Incorporer ¼ de lait chaud au mélange puis réserver le tout dans la casserole.
- Refaire bouillir l'ensemble 2 minutes. Ajouter la gélatine égouttée. Laisser refroidir.
- Faire chauffer les blancs d'œufs au bain-marie avec le sucre en mélangeant au fouet.
- Lorsque le mélange est tiède (+/-70°C selon moi), retirer du bain-marie et battre au fouet électrique jusqu'à complet refroidissement. On obtient une meringue Suisse.
- L'incorporer en 2 fois à la crème citron froide.

Pour le montage :

- Placer le disque relief ou le rectangle à relief et le cercle à pâtisserie ou le cadre sur une plaque perforée.
- Garnir de mousse citron sur 1cm d'épaisseur puis placer au congélateur 10 minutes.
- Verser ensuite le reste de mousse.
- Placer au congélateur 30 minutes avant de déposer le financier à la framboise.
- Placer au congélateur 5 heures.

- Pour démouler, retourner l'ensemble et retirer le tapis et le cercle ou le cadre.

Suggestion du chef : caraméliser le dessus avec une flamme vive puis déposer quelques framboises fraîches et des zestes de citron jaune.

Bon appétit !!