



# Citron gourmand au chocolat blanc

Laetitia-83160



*La recette de Laëtitia*

## Citrons gourmands au chocolat blanc



### Etape 1 :

Je réalise les coques de mon citron. Pour cela je fais fondre en plusieurs fois au micro onde du chocolat blanc, puis je badigeonne mes coques au pinceau. Je les mets à durcir au congélateur 5 min, puis je renouvelle l'opération, 2 fois. (1 tablette pour le moule 6 citrons)

### Etape 2 : la mousse au chocolat blanc

Après réalisation de la coque chocolat blanc avec mon moule acheté chez Zodio , j'ai rempli les citrons de mousse chocolat blanc.

- 1 petit brique de crème liquide (30%) soit environ 20cl
- 1 pincée de sel
- 2 blancs d'œufs
- 1 à 2 cuillère à soupe de lait
- 200g de chocolat blanc

Je commence par faire fondre le chocolat au micro onde avec le lait, petit à petit pour ne pas le brûler. En parallèle je bats les blancs en neige avec la pincée de sel. Je réserve.

Je monte en crème fouettée la crème liquide (attention ça ne fonctionne pas avec de la crème allégée !)

Puis l'opération délicate consiste à incorporer le crème fouettée et les blancs en neige au chocolat fondu délicatement, moi je garde un peu de blanc en neige que je rajoute en dernier.

Je laisse prendre la mousse dans les citrons remplis au 3/4.



Une fois la mousse prise, j'ai ajouter ma génoise citron (zeste + sirop).

### **Etape 3 : la génoise**

pour les 6 citrons

- 60g de sucre
- 2 oeufs
- 60g de farine
- zeste d'un citron (+jus)

Je commence par fouetter le sucre, les zestes et les œufs dans un saladier au bain marie (la chaleur du bain marie va amorcer le foisonnement du mélange), le mélange doit doubler de volume. Hors du bain marie, je rajoute la farine tamisée en plusieurs fois pour ne pas faire retomber le mélange.

Et enfin, je mets au jours le temps de faire dorer (15min).

J'arrose un peu mes génoises de jus de citron et je les dépose sur mes citrons.

Et voilà c'est fini, le chocolat blanc est très sucré donc si vous souhaitez alléger le goût sucré, pourquoi pas remplacer la mousse chocolat blanc par une mousse aux fruits, ou introduire des framboises dans la mousse pour apporter un peu d'acidité.



J'aurai aimé ajouter un spray velours, mais le jaune a été victime de son succès chez Zodio Toulon !

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur [zodiosphere.fr](http://zodiosphere.fr)