



Dômes mousse et curd au citron, sablé

Claire de 'Poivre & Zeste'

La recette de Claire

Dômes mousse au citron et son sablé



Ingédients pour 6 personnes:

Pour le sablé (recette issue du Masterbook de Michalak, légèrement adaptée)

- 90 gr de beurre demi-sel mou
- 80 gr de farine
- 35 gr de sucre glace

Pour la mousse de citron :

- 10 cl de jus de citron + le zeste râpé d'1/2 citron
- 20 cl de crème liquide entière
- 20 gr de sucre semoule
- 1 blanc d'oeuf
- 2,5 feuilles de gélatine

Pour le curd :

- 1 citron et son zeste
- 1 oeuf
- 30 gr de sucre

Préparation :

- Pour la mousse, mettre la gélatine à tremper pendant 10 minutes dans de l'eau froide et l'essorer
- Presser le citron et mettre 5 cl de jus dans une petite casserole, dissoudre la gélatine dans ce jus à feu doux, ajouter au reste de jus et laisser refroidir
- Monter en chantilly la crème liquide et 10 gr de sucre au batteur ou au robot
- Mélanger une petite partie de la chantilly au jus de citron. Ajouter le zeste râpé et mélanger à nouveau
- Ajouter cette préparation au reste de chantilly et mélanger délicatement à la maryse
- Battre le blanc d'oeuf à petite vitesse. Ajouter le reste du sucre et battre jusqu'à obtenir une

meringue

- Incorporer la meringue à la crème au citron et verser dans les demi-sphères
- Placer au congélateur pour minimum 3 heures
- Pendant ce temps, préparer le sablé
- Préchauffer le four à 180°
- Mélanger la farine et le sucre glace tamisés avec le beurre mou. La pâte obtenue est alors très collante donc on peut la mettre dans une poche à douille pour faciliter l'opération. Déposer la pâte sur du papier cuisson dans des cercles du même diamètre que celui des demi-sphères (ou légèrement supérieur). Enfourner pour environ 10 minutes (surveiller la cuisson !). A la sortie du four retirer les cercles et réserver les sablés sur une grille
- Pour le curd de citron, mettre à chauffer au bain marie le jus d'un citron, son zeste râpé finement ainsi qu'un oeuf battu et 30 gr de sucre. Battre sans s'arrêter et laisser épaissir. Au besoin, passer le curd au tamis.
- Démouler délicatement les mousses à la sortie du congélateur environ 2 heures avant de les déguster
- Décorer et servir !

Le + de Claire :

Pour un beau démoulage, graisser très légèrement les demi-sphères avant de couler la préparation dedans (avec un papier absorbant imbibé d'huile neutre par exemple). Côté déco vous pouvez vaporiser les mousses de spray 'velours' (vaporiser la mousse avant de la disposer sur le sablé et sur l'assiette !), et mettre le curd dans une pipette pour de belles décorations dans l'assiette.

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur Zodiosphere.fr