 **Chiboust citron-framboise**

 **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**Financier aux framboises :
- 150 g de beurre**
**- 150 g de sucre glace**
**- 75 g d'amandes en poudre**
**- 60 g de farine**
**- 4 blancs d'œufs**
**- 90 g de** [**framboises**](http://recettes.de/framboises) **(surgelées pour moi)**
**Crème chiboust citron :
- 10 g de gélatine (5 feuilles)**
**- 100 g de lait**
**- 100 g de jus de** [**citron**](http://recettes.de/citrons) **(2,5 citrons)**
**- 3 œufs**
**- 220 g de sucre (20g + 200g)**
**- 20 g de Maïzena®**
**Miroir framboise:
- 100 g de** [**coulis de framboises**](http://croquantfondantgourmand.com/coulis-de-framboises/)
**- 2 g de gélatine (1 feuille)**
**- 35 g de jus de citron**

**1 cadre à pâtisserie de 23,6 x 16,2 cm**
**- tapissé de papier cuisson pour le financier**
**- tapissé de rhodoïd pour le montage de l’entremets**
**Préchauffage du four à 180°C** 

**Financier aux framboises :**Faire chauffer le beurre pour obtenir un beurre noisette.
Vous saurez tout en allant voir la [**recette de base**](http://croquantfondantgourmand.com/beurre-noisette/).
Filtrer puis laisser refroidir.
Mélanger dans un saladier le sucre, la poudre d'amandes et la farine.
Incorporer les blancs d'œufs et mélanger.
Ajouter le beurre noisette et mélanger pour obtenir une pâte lisse.
Verser la pâte dans le cadre.
Disposer les framboises encore gelées.
Enfourner pour 25 minutes.
Sortir le gâteau avec son papier sur une grille et laisser refroidir avant de retirer délicatement le papier cuisson.
**Crème chiboust au citron :**Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau froide.
Presser les citrons et recueillir 100 g de jus.
Porter à ébullition le lait et le jus de citron
Pendant que le lait chauffe, mélanger les jaunes d'œufs avec 20 g de sucre et la Maïzena®.
Ajouter peu à peu le lait bouillant en remuant.
Reverser le mélange dans la casserole et faire chauffer sans cesser de remuer jusqu'à ce que la crème épaississe.
Ajouter la gélatine essorée et mélanger pour l'incorporer.
Verser la crème dans un saladier.
Laisser tiédir en remuant de temps en temps.
Fouetter les blancs d'œufs avec 200 g de sucre en posant le saladier dans un bain-marie.
Lorsque le mélange est tiède, retirer le saladier du bain-marie et continuer à fouetter jusqu'à ce que la meringue soit froide.
Incorporer à la spatule cette "meringue suisse" à la crème au citron à peine tiède.
**Le montage de l'entremets :**Poser le cadre sur le plat de service.
Insérer délicatement le financier framboise.
Verser par dessus la crème chiboust encore fluide pour qu'elle s'étale bien uniformément.
Réserver au frais jusqu'à ce que la crème soit prise.
**Le glaçage framboise :**Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau froide.
Faire chauffer le jus de citron et y dissoudre la gélatine.
Mélanger avec le coulis à peine tiède.
Attendre que la préparation soit froide (**mais non figée**) pour la couler sur la crème au citron.
Remettre au frais pendant plusieurs heures pour que la crème et le glaçage soit bien pris. Décorer à l'envie un moment avant de servir.
Pour rappeler le thème du gâteau, j'ai simplement disposé quelques framboises, des amandes en bâtonnets et des zestes très fins de citron.