 **Fleur de citron**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2017/03/Fleur-de-citron-DSCN3284.jpg) **Pour 10 Croquants-Gourmands**

**Le biscuit citron :  
- 1 œuf entier**  
**- 3 jaunes d'œufs**  
**- 2 blancs d'œufs**  
**- 100 g de sucre semoule (70g+30g)**  
**- 20 g de pâte d'amande**  
**- 5 g de miel (1)**  
**- 2 gouttes d'huile essentielle de** [**citron**](http://recettes.de/citrons) **(2)**  
**- 15 g d'eau tiède**  
**- 75 g de farine**  
**- 60 g de Maïzena ®**  
**- ¾ de càc de levure chimique**

**1cercle ou 1 moule à gâteau de 22 cm de diamètre tapissé de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 160°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Monter les blancs en neige ferme avec 30 g de sucre.  
Mettre dans la cuve du robot, l’œuf entier, la pâte d'amande assouplie, 70 g de sucre, le miel et l'huile essentielle (1) de citron.  
Travailler rapidement au fouet pour bien mélanger le tout.  
Ajouter les jaunes d'œufs et fouetter encore jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse.  
Ajouter l'eau tiède.  
Fouetter à vitesse rapide pendant quelques minutes, jusqu'à ce que la pâte forme un ruban.  
Tamiser la farine, la levure et la Maïzena® sur la surface de la pâte et mélanger doucement avec une spatule.  
Incorporer délicatement les blancs en neige.  
Verser la pâte dans le cercle.  
Enfourner pour 30 minutes.  
Lorsque le gâteau est cuit, le poser sur une grille, retirer le cercle et le laisser refroidir avant de retirer le papier.  
Couper 2 disques de 1,5 cm d'épaisseur : **Il restera un disque que les gourmands pourront dévorer sur le champ**!!

**Le sirop :  
- 80 g d'eau**  
**- 20 g de sucre**  
**- 60 g de** [**coulis de framboise**](http://croquantfondantgourmand.com/coulis-de-framboises/)

**Porter à ébullition l'eau et le sucre et mélanger jusqu'à ce que ce dernier soit fondu.  
Ajouter le** [**coulis de framboise**](http://croquantfondantgourmand.com/coulis-de-framboises/)**, mélanger et réserver.**

**La crème citron :  
- 120 g de sucre semoule**  
**- 2 œufs**  
**- le zeste de 2 citrons jaunes bio  
- le jus de 1 citron**  
**- 80 g de beurre**

Mettre le sucre dans une casserole avec le zeste des 2 citrons finement râpé.  
Ajouter le jus de l'un des citrons.  
Incorporer les œufs entiers.  
Faire chauffer en remuant sans cesse et retirer du feu dès l'ébullition.  
Le Chef passe l'ensemble à travers une étamine, moi j'ai donné un "coup" de mixeur plongeant.  
Laisser tiédir, puis incorporer le beurre en dés et là, j'ai encore donné un "coup" de mixeur plongeant.  
Laisser refroidir à couvert.

**La crème légère au citron :  
- 5 g de gélatine (2,5 feuilles)**  
**- 300 g de crème fleurette**  
**- le zeste de 2 citrons bio**  
**- le jus de 1 citron  
- la crème au citron**

Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau froide.  
Monter la crème très froide en chantilly.  
Essorer la gélatine et la faire fondre dans une cuillerée de jus de citron chaud.  
Incorporer la gélatine dans la crème préparée précédemment et bien mélanger.  
Ajouter le zeste et le jus de citron restant, mélanger.  
Incorporer délicatement à la spatule, la crème fouettée.

**Le montage :  
- 200 g de framboises (surgelées pour moi)**

Déposer un disque de biscuit sur un carton (**pour plus de facilité je l'ai entouré du cercle à pâtisserie**).  
[**Puncher**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) le biscuit avec la moitié du sirop.  
Verser la moitié de la crème légère au citron.  
Disposer les framboises sur toute la surface.  
Recouvrir du reste de la crème.  
Déposer le second disque de biscuit et [**puncher**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) avec le reste de sirop.  
Couvrir et entreposer le gâteau au congélateur le temps qu'il durcisse (**jusqu'au lendemain pour moi**).

**La meringue citron :  
- 3 blancs d'œufs**  
**- 120 g de sucre semoule**  
**- 2 gouttes d'huile essentielle de citron**  
**ou le zeste de ½ citron bio  
- sucre glace**

**Préchauffage du four à 220°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Monter les blancs en neige en ajoutant le sucre progressivement.  
Lorsque la meringue est bien ferme, incorporer l'huile essentielle ou les zestes de citron.  
Déposer une noix de meringue sur un carton de la taille du gâteau.  
Poser le gâteau congelé dessus (ainsi il ne bougera pas).  
Masquer entièrement le gâteau avec la meringue.  
Saupoudrer d'un voile de sucre glace.  
Déposer le gâteau dans le four très chaud pendant 2 minutes.

J'ai laissé décongeler l’entremets couvert et à température ambiante pendant 3 heures.  
Au moment de passer à table, j'ai décoré de quelques framboises et de zestes de citron blanchis pendant quelques secondes et refroidis.