

**Dômes framboises-citron**

 **Pour 10 Dômes framboises-citron**

**La mousse au citron :**
**- 3 feuilles de gélatine (6 g)**
**- 40 g d'eau**
**- 100 g de sucre**
**- 2** [**jaunes d'œufs**](https://recettes.de/jaune-d-oeuf)
**- le jus d'un** [**citron**](https://recettes.de/citrons)
**- 3 gouttes d'huile essentielle de citron (1)**
**- 200 g de crème fleurette très froide**

**Empreintes à mini-muffins**

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau glacée.
Mettre l'eau et le sucre dans une casserole et porter à ébullition.
Battre légèrement les jaunes d'œufs à la fourchette et verser le sirop bouillant en filet en remuant.
Ajouter la gélatine bien essorée et remuer pour la dissoudre.
Incorporer le jus de citron et l'huile essentielle **(1)**.
Mélanger soigneusement et laisser refroidir sans figer.
Monter la crème très froide en chantilly ([**texture mousse à raser**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/)).
Intégrer la préparation au citron délicatement à l'aide d'une spatule.
Garnir les empreintes, couvrir et mettre au congélateur pendant plusieurs heures ou même plus longtemps.

**La mousse aux framboises :
- 3 feuilles de gélatine**
**- 200 g de purée de** [**framboises**](https://recettes.de/framboises) **- 80 g de sucre (2)**
**- 200 g de crème fleurette très froide**

**Empreintes de 10 demi-sphères Ø 8 cm**

Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau glacée.
Mélanger la purée de fruits avec le sucre **(2)**.
Faire chauffer quelques cuillerées de purée de framboises et y dissoudre la gélatine bien essorée.
Mélanger avec le reste de purée de framboises.
Monter la crème très froide en chantilly ([**texture mousse à raser**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/)).
Mélanger délicatement à la spatule la purée de framboises et la crème montée.
Répartir la mousse dans les empreintes aux ¾ de la hauteur.
Démouler les mousses au citron et en déposer une dans chaque sphère en l'enfonçant un peu.
Couvrir avec le reste de la mousse de framboises.
Déposer au congélateur pour quelques heures (ou plus).

**Le support meringue :**

J'ai préparé des meringues en suivant ma [**recette**](http://croquantfondantgourmand.com/meringues/).
J'ai étalé sur la plaque 10 cercles du diamètre des sphères.
Avec le reste j'ai fait une ribambelle de petites meringues pour le plaisir de mes Gourmands.
J'ai laissé sécher dans le four à 90°C pendant 1 h 20, puis j'ai laissé refroidir dans le four fermé.
Les meringues se conservent sans problème dans une boîte en métal hermétique.

**Le glaçage miroir :**
**- 5 feuilles de gélatine (10 g)**
**- 75 g deau**
**- 150 g de sucre**
**- 150 g de sirop de glucose**
**- 150 g de** [**chocolat blanc**](https://recettes.de/chocolat-blanc)
**- 100 g de** [**lait concentré sucré**](https://recettes.de/lait-concentre-sucre)
**- ½ càc de colorant en poudre**

Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau glacée.
Mettre dans une casserole l'eau, le sucre et le glucose et porter à ébullition.
Retirer du feu et ajouter la gélatine bien essorée.
Verser immédiatement le sirop sur le chocolat en pistoles ou concassé.
Ajouter le lait concentré et le colorant.
Mixer en laissant bien le pied du mixeur plongeant au fond du bol.
Laisser refroidir jusqu'à ce que la température atteigne 35°C.
Vous pouvez préparer le glaçage la veille et le garder au réfrigérateur.
Il faudra alors le remettre à tiédir pour obtenir la température de 35°C.
Démouler les dômes congelés sur les disques de meringues, sur une grille posée sur un plat.
Napper avec le glaçage tiède et attendre que ce dernier ne coule plus pour soulever délicatement les dômes et les mettre au frais pendant plusieurs heures pour laisser décongeler.