 **Charlotte au citron**

 **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**Le biscuit à la cuillère :**

- 4 œufs
- 110 g de sucre en poudre
- 100 g de farine
- sucre glace

**Une poche munie d'une douille lisse de 8 mm.
Plaques du four tapissées de papier cuisson
1 cercle de 22 cm de Ø et 6 cm de hauteur fermé sur une face avec un papier film.**
**Préchauffage du four à 180°C** 

 Sur l'envers des feuilles de papier cuisson, tracer 2 bandes de 6 cm de large et de 35 cm de long
et 2 cercles de 20 cm de Ø.
[**Clarifier**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) les œufs.
Monter les blancs en neige en ajoutant le sucre peu à peu.
Ajouter les jaunes et fouetter juste le temps de les incorporer.
Incorporer délicatement à la spatule, la farine tamisée.
Mettre l'appareil dans la poche à douille.
Pocher les cartouchières de biscuit sur les bandes préparées
ainsi que les 2 cercles.
Saupoudrer généreusement de sucre glace.
Enfourner pour 20 minutes jusqu'à ce que les biscuits soient bien dorés.
Faire glisser les feuilles sur le plan de travail et laisser refroidir avant de décoller les biscuits.
Tapisser le tour du cercle avec la bande de biscuit à la cuillère.
Retailler les disques de biscuit à l'aide d'un cercle de 18 cm de Ø.
Poser un disque au fond du cercle et veiller à ce qu'il n'y ait pas d'espace vide
en mettant des petites "rustines" de biscuit si nécessaire.
Réserver.

 **Le sirop au citron :**

**- 1** [**citron**](https://recettes.de/citrons)
**- 50 g de sucre en poudre**

Exprimer le jus du citron et le mettre dans une petite casserole avec le sucre.
Porter à ébullition et laisser cuire 3 à 4 minutes pour obtenir un sirop.
Laisser refroidir.

**La mousse au citron :**

**- 3,5 feuilles (7g) de gélatine**
**- 250 g de jus de citron (4 ou 5)**
**- 5 œufs**
**- 125 g de sucre en poudre**
**- 250 g de crème fleurette très froide**

Faire ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau glacée.
Presser les citrons pour en recueillir la quantité de jus demandée.
Battre les œufs rapidement.
Mettre dans une casserole le jus de citron,  le sucre et les œufs battus.°
Mettre à chauffer en remuant constamment jusqu'à ce que la température atteigne 72°C :
À c e moment la préparation est bien crémeuse.
Retirer du feu et ajouter la gélatine essorée en remuant pour la dissoudre.
Débarrasser dans un saladier et laisser tiédir en remuant de temps en temps.
Fouetter la crème très froide en chantilly, [**texture mousse à raser**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/).
Mélanger délicatement à la spatule la crème au citron et la crème fouettée.

### ****Le montage et la finition de la Charlotte au citron :****

**- Quelques cuillerées de** [**lemon-curd**](https://recettes.de/lemon-curd) **- Quelques** [**meringues**](https://recettes.de/meringues)

[**Puncher**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) le fond et les côtés des biscuits dans le cercle avec du sirop de citron.
Verser la moitié de la mousse au citron.
Déposer le second disque de biscuit après l'avoir retaillé un peu si besoin.
[**Puncher**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) avec du sirop.
Verser le restant de la mousse.
Couvrir et mettre au frais jusqu'au lendemain ou comme moi au congélateur jusqu'au jour J.
Le jour du dessert (j'ai sorti la charlotte du congélateur la veille au soir),
faire tiédir légèrement le lemon-curd pour le rendre plus fluide
et l'étaler sur le dessus de la charlotte.
J'ai simplement décoré de quelques meringues écrasées et de toutes petites meringues.