**Praliné Citron**

 **Pour 8-10 Croquants-Gourmands :**préparation : 1h30  -  Cuisson : 10 mn  -  Réfrigération : 1 nuit

**Gâteau roulé au praliné :  
- 125 g de farine  
- 125 g de sucre  
- 4 œufs  
- 150 g de pralinoise  
- 4 càs de crème fraîche liquide  
Mousse au citron :  
- 2 citrons  
- 4 à 5 càs de sucre  
- 200 g de yaourt nature  
- 1 orange  
- 4 feuilles de gélatine (4 x 2 g)  
- 400 g de crème fraîche liquide  
Sirop  
- 50 g d'eau  
- 50 g de sucre  
- 1 càs de rhum  
Décoration :  
- 100 g de chocolat noir  
- 20 g de pralinoise  
- 3 càc de pralin**

**1 plaque à biscuit roulé - 1 cercle à pâtisserie de 24 cm  
Préchauffer le four à 180°C (Chaleur tournante)**

**Le gâteau roulé :**Battre les blancs d'œufs en neige avec 3 cuillerées à soupe de sucre (prélevées sur les 125 g).  
Battre les jaunes d'œufs avec le reste du sucre.  
Incorporer la farine tamisée en mélangeant bien.  
Ajouter enfin délicatement les blancs en neige.  
Verser la pâte sur la plaque à gâteau tapissée de papier sulfurisé. Étaler soigneusement la préparation.  
Faire cuire pendant 10 min.  
Démouler sur un torchon humide. Rouler le gâteau avec le torchon.  
Dérouler aussitôt.  
Enlever le torchon et rouler à nouveau le gâteau.  
Réserver, couvert d'un torchon.  
Faire fondre au micro ondes (ou au bain-marie), la pralinoise coupée en morceaux, avec la crème.  
Bien mélanger.  
Dérouler le gâteau et le tartiner de crème.  
Rouler la génoise très serrée.  
L'envelopper de papier film en serrant bien et réserver au réfrigérateur.

**Le sirop :**Faire chauffer l'eau et le sucre jusqu'à ébullition.  
Hors du feu, ajouter le rhum.  
Laisser refroidir.

**La mousse au citron :**Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide.  
Presser les citrons et l'orange (on obtient environ 60 ml de jus de chaque).  
Mélanger le yaourt, le sucre, le jus de citron et le jus d'orange (moins 3 cuillerées à soupe).  
Faire chauffer le jus d'orange réservé et y faire fondre la gélatine.  
L'incorporer immédiatement à la préparation au yaourt.  
Monter la crème très froide en chantilly.  
L'incorporer délicatement à la préparation au yaourt qui a commencé à épaissir.  
  
**Le montage du gâteau :**Placer le cercle à gâteau sur le plat de service (je l'ai tapissé d'une bande de rhodoïd).  
Couper le gâteau roulé en tranches fines.  
Tapisser le tour du cercle, puis le fond, de rondelles de gâteau.  
Badigeonner les tranches de gâteau de sirop à l'aide d'un pinceau.  
Verser la mousse à l'intérieur du moule.  
Lisser à la spatule, couvrir et laisser au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

**Décoration :**Mettre la pralinoise au congélateur.  
Faire fondre le chocolat noir et l'étaler en couche fine.  
Le laisser refroidir et durcir. Découper alors des formes à votre convenance et mettre au frais en attente.  
Racler la pralinoise à l'aide d'un économe pour obtenir des copeaux.  
Garder au frais.  
Un moment avant le repas, démouler le gâteau.  
Le décorer de copeaux de pralinoise.  
Saupoudrer de pralin.  
Décorer avec le chocolat noir.