 **Chiboust aux trois parfums**

 **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**Palet framboise :
- 300 g de** [**coulis de framboise**](http://croquantfondantgourmand.com/coulis-de-framboises/)**- 8 g de gélatine en feuilles
- 250 ml de crème fleurette
- 200 g de** [**framboises**](http://recettes.de/framboises) **brisées (surgelées)
Financier pistache :
- 4** [**blancs d'œufs**](http://recettes.de/blancs-d-oeufs)**- 150 g de beurre
- 150 g de sucre
- 75 g de poudre d'**[**amandes**](http://recettes.de/amande)**- 60 g de farine
- 30 g de pâte de** [**pistache**](http://recettes.de/pistache)**Chiboust au citron :
- 100 g de jus de** [**citron**](http://recettes.de/citrons) **(2 ou 3 citrons)
-  100 ml de lait
- 3 œufs (jaunes et blancs séparés)
- 220 g de sucre ( 200 g + 20 g)
- 20 g de Maïzena
- 10 g de gélatine en feuilles**

**2 moules à manqué de 20 cm de diamètre tapissés de papier film pour le palet framboise
1 moule à manqué de 20 cm pour le financier pistache
1 cercle de 22 cm de diamètre doublé de rhodoïd**

**Préchauffage du four à 180° (chaleur tournante)**

**Palet framboise :**Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau froide.
Faire chauffer 3 cuillerées de coulis et y dissoudre la gélatine. Mélanger avec le reste de coulis.
Fouetter la crème en chantilly et l'incorporer délicatement au coulis.
Ajouter les framboises.
Répartir la mousse dans les moules et mettre au congélateur jusqu'à ce que l'ensemble soit pris en gelée.
**Démouler et emballer soigneusement un des palets qui servira pour un autre gâteau.
Garder l'autre au congélateur jusqu'au moment de s'en servir.
Le financier pistache :**Faire chauffer le beurre dans une petite casserole jusqu'au stade "beurre noisette" (il est prêt lorsque vous n'entendez plus aucun crépitement).
Filtrer et laisser refroidir.
Mélanger dans un saladier la farine, le sucre et la poudre d'amandes.
Ajouter le beurre froid, les blancs d'œufs et la pâte de pistache.
Fouetter jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
Verser la pâte dans le moule. Enfourner pour 25 minutes.
Laisser refroidir quelques minutes avant de démouler sur une grille.
Lorsque le gâteau est bien froid, le couper en 2 disques égaux.
**Emballer soigneusement un des disques et le mettre à congeler pour un prochain entremets.**
**Le Chiboust citron :**
Presser les citrons.
Mettre les feuilles de gélatine à tremper dans de l'eau froide.
Faire chauffer le lait.
Mélanger les jaunes d'œufs avec 20 g de sucre, la Maïzena et le jus de citron.
Verser le lait bouillant sur le mélange en remuant.
Reverser le tout dans la casserole et laisser épaissir sans cesser de remuer.
Retirer du feu et faire dissoudre dans la crème la gélatine bien essorée.
Filmer à même la crème et laisser refroidir.
Fouetter les blancs d'œufs avec 200 g de sucre dans un bol au bain-marie, jusqu'à ce que l'ensemble soit tiède.
Retirer du bain-marie et continuer à fouetter jusqu'à ce que la meringue soit froide.
Mélanger délicatement la "meringue suisse" avec la crème au citron froide.
**Le montage :**Déposer le cercle à pâtisserie sur un plat.
Mettre au centre le financier pistache.
Poser par dessus le palet framboise tout juste sorti du congélateur.
Verser la crème au citron en la faisant bien pénétrer sur tout le tour et lisser le dessus.
Mettre le gâteau au congélateur pendant 4 heures au moins.
**La décoration :**Poser l'entremets sur le plat de service. Retirer le cercle.
Caraméliser légèrement le dessus du gâteau au chalumeau (facultatif). Décorer à l'envie.
Laisser au réfrigérateur pendant au-moins 4 heures avant de le servir.