 **Gâteau à la mousse de citron**

 **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**Le gâteau :**
**- 3 œufs**
**- 100 g de sucre (50 + 50)**
**- -100 g de farine**
**- le zeste d'un** [**citron**](https://recettes.de/citrons) **bio**
**La mousse au citron :**
**- 4 feuilles (8g) de gélatine**
**- 3 citrons bio**
**- 200 ml de lait**
**- 4 jaunes d'œufs**
**- 100 g de sucre**
**- 250 ml de crème fleurette
Le sirop d'imbibage :
- 40 g (4 càs) de sucre de canne liquide (1)**
**- 10 g de jus de citron ou de limoncello
La finition :
- lemon-curd (**[**ici**](http://croquantfondantgourmand.com/lemon-curd/)**)
ou glaçage au citron (ici)**

**1 moule ou 1 cercle à pâtisserie de 22 cm de diamètre beurré ou** [**chemisé**](http://croquantfondantgourmand.com/chemiser-un-moule/) **de papier cuisson**
**1 cercle à pâtisserie de 20 cm de diamètre doublé de rhodoïd**
**Préchauffage du four à 180°C** 

Prévoyez la finition que vous voudrez pour votre gâteau
du [**Lemon curd**](http://croquantfondantgourmand.com/lemon-curd/) ou un glaçage brillant au citron comme dans la recette du Yellow Goccia.
Préparez alors l'un ou l'autre la veille de la dégustation.

**Le gâteau :**

[**Clarifier**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) les œufs.
Monter les blancs en neige avec 50 g de sucre.
Fouetter les jaunes avec 50 g de sucre jusqu'à ce que le mélange soit bien mousseux.
Ajouter la farine, ajouter le zeste de citron, mélanger puis alléger la pâte en fouettant avec une grosse cuillerée de blancs en neige.
Incorporer le reste de blanc d'œuf délicatement à la spatule.
Verser la pâte dans le cercle de 22 cm.
Enfourner pour 15 minutes.
Laisser refroidir le biscuit sur une grille.

**La mousse au citron:**

Mettre les feuilles de gélatine à ramollir dans de l'eau très froide.
Mettre la crème et les fouets du batteur dans iun saladier au frais.
Râper très finement le zeste des citron puis  exprimer le jus.
Porter le lait à ébullition.
Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
Ajouter le lait bouillant en continuant de fouetter puis reverser dans la casserole.
Faire chauffer en remuant sans cesse jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère.
Faire chauffer 2 cuillerées de jus de citron et y dissoudre la gélatine bien essorée.
Dès que la crème est prête, la retirer du feu et y mélanger la gélatine.
Ajouter enfin le zeste et le jus restant des citrons.
Verser la préparation dans un saladier et laisser refroidir jusqu'à ce que la crème commence à épaissir.
Monter la crème froide jusqu'à consistance "[**mousse à raser**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/)".
Mélanger à la spatule la crème fouettée avec la crème anglaise.

**Le montage du gâteau :**

Mélanger le sirop avec le jus de citron ou le limoncello.
Déposer le gâteau sur le plat de service et l'entourer du cercle de 20 cm (au besoin, ajuster un peu le biscuit).
[**Puncher**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) le biscuit de sirop avec un pinceau.
Verser la mousse au citron sur le biscuit et égaliser le dessus.
Mettre au frais pendant plusieurs heures ou mettre au congélateur si vous voulez préparer le biscuit à l'avance.

**La finition :**

À l'origine, le gâteau était nappé de lemon-curd.
Il me restait du glaçage brillant jaune après avoir fait le Yellow Goccia
j'ai donc décidé d'en napper le Gâteau à la mousse de citron.
J'ai terminé tout simplement le décor avec quelques touches de chantilly.