 **Le Yellow goutte Goccia**

 **Pour 6 à 8 Croquants-Gourmands**

**Insert framboise :***Peut se préparer la veille du montage.***- 200 g de coulis de** [**framboise**](https://recettes.de/framboises) **tiède**
**- 2,5 feuilles de gélatine (5g)**

**1 cercle ou 1 moule de 16 cm de diamètre tapissé de papier film**

Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau glacée.
Prélever quelques cuillerées de coulis et le faire chauffer dans une tasse.
Ajouter la gélatine bien essorée et la faire dissoudre.
Incorporer ce coulis gélifié au reste de coulis tiède et bien mélanger.
Verser dans le cercle, laisser refroidir puis entreposer au congélateur jusqu'à ce que l'insert soit gelé.

**Le biscuit : (1)***Peut se préparer la veille du montage.***- 25 g de beurre**
**- 1 œuf**
**- 50 g de sucre**
**- 20 g de lait**
**- 5 g de jus de** [**citron**](https://recettes.de/citrons) **(½ càs)**
**- le zeste d'un ½ citron**
**- 60 g de farine**
**- 1 g de levure chimique (¼ de càc)**
**- 35 g d'**[**huile d'olive**](https://recettes.de/huile-d-olive)

**1 cercle ou un moule à gâteau de 18 cm de diamètre tapissé de papier cuisson**
**Préchauffage du four à 170°C** 

 Faire fondre le beurre sans le laisser trop chauffer.
Fouetter rapidement l'œuf et le sucre.
Ajouter le lait, et le jus de citron. Mélanger.
Ajouter la farine et la levure. Mélanger.
Ajouter encore l'huile et le beurre tiède et bien mélanger pour obtenir une pâte homogène.
Incorporer enfin le zeste de citron.
Verser la pâte dans le moule et laisser cuire une quinzaine de minutes.
Vérifier la cuisson puis laisser refroidir le biscuit sur une grille.

**Le** [**lemon-curd**](https://recettes.de/lemon-curd) **:***Peut se préparer la veille du montage.***- 60 g de jus de citron (1 citron pour moi)**
**- 100 g de sucre
- 2 œufs**
**- 35 g de  beurre froid**

Mélanger dans une petite casserole le sucre et le jus de citron.
Incorporer les œufs battus.
Faire chauffer en remuant sans cesse, jusqu'à ce que la préparation épaississe.
Retirer du feu et continuer à remuer en ajoutant le beurre froid.
Passer le lemon-curd à travers un tamis et le laisser tiédir.

**La mousse au citron :***À préparer le jour du montage.***- Le lemon-curd préparé
- le zeste d'un citron
- 3 feuilles de gélatine (6 g)
- 25 g de jus de citron
- 280 g de crème fleurette**

Mettre dans un saladier la crème et les fouets du batteur et placer au réfrigérateur pour que l'ensemble soit bien froid.
Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau très froide.
Incorporer le zeste de citron dans le lemon-curd à peine tiède.
Faire chauffer le jus de citron et y dissoudre les feuilles de gélatine bien essorées.
Les ajouter en remuant énergiquement dans le lemon-curd.
Monter la crème au fouet jusqu'à la consistance "[**mousse à raser**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/)".
Incorporer le lemon-curd en mélangeant délicatement à la spatule.

**Le sirop d'imbibage :**
**- 40 g (4 càs) de sucre de canne liquide (2)**
**- 10 g de jus de citron**

Bien mélanger tout simplement.

**Le montage du Yellow :***Peut se préparer à l'avance et se garder au congélateur.*

**Le moule Goccia
ou 1 cercle de 20 cm de diamètre fermé par un papier film et doublé de rhodoïd**
Mettre la moitié de la mousse au citron dans le fond du moule.
Sortir l'insert framboise du congélateur et le déposer sur la mousse.
Verser le reste de mousse en la faisant bien pénétrer sur le pourtour du moule.
[**Puncher**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) le biscuit avec le sirop au citron à l'aide d'un pinceau.
Déposer le biscuit sur la mousse en appuyant avec le plat de la main pour bien répartir la mousse.
Couvrir et mettre au congélateur le temps que l'ensemble soit congelé.
Il faudra au-moins au moins 4 heures, mais une nuit sera encore mieux.

**Le glaçage :**

*Peut se préparer la veille ou bien à l'avance*

**- 2,5 feuilles de gélatine (5g)**
**- 100 g de sirop de glucose**
**- 100 g de sucre**
**- 50 g d'eau (de source de préférence)**
**- 100 g de chocolat blanc de couverture**
**- 65 g de lait concentré sucré**
**- colorant jaune en poudre (environ 1/8 de càc)**

Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau glacée.
Mettre dans une petite casserole le sirop de glucose, le sucre et l'eau.
Laisser chauffer jusqu'à ce que le sirop atteigne la température de 103°C.

 Mettre dans un récipient un peu haut et pas trop large
Le chocolat en pistoles ou concassé, le lait concentré et la gélatine bien essorée.
Lorsque qu'il a atteint la bonne température, verser la moitié du sirop sur le chocolat en remuant énergiquement avec la maryse.
Ajouter le reste du sirop toujours en mélangeant.
Le chocolat n'est pas tout à fait fondu... pas grave!
Lisser le mélange au mixeur plongeant en le gardant bien au fond du récipient pour éviter au maximum les bulles.
Ajouter le colorant petit à petit toujours en mixant, jusqu'à obtenir la couleur désirée.
Si vous voulez l'utiliser tout de suite, laisser descendre la température à 34°C.
Autrement couvrir le récipient et le mettre au frais.

**Le moment de vérité pour Le Yellow goutte Goccia :**

*La veille ou au-moins 4 heures avant la dégustation.*

Si le glaçage a été gardé au frais, mettre le récipient au bain-marie et remuer régulièrement pour le ramener à 34°C.

Pendant ce temps, démouler l'entremets sur un carton.
Déposer le carton sur un récipient plus petit que le gâteau lui même posé sur un grand plat.
Verser le glaçage sur le dessus du gâteau et le laisser s'écouler sur les bords pour les napper entièrement.
Mettre l'ensemble au frais, jusqu'à ce que le nappage commence à figer.
Couper les coulures à l'aide de ciseaux.
Soulever délicatement le gâteau et le déposer sur le plat de service.
Mettre au réfrigérateur.