

**Entremets citron meringue**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2017/12/entremets-citron-meringue-p1070563-r.jpg) **Pour 8 à 10 Croquants-Gourmands**

**Premier jour de préparation**

**Pâte sablée :**  
**- 220 g de farine**  
**- 90 g de sucre glace**  
**- 30 g d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **en poudre**  
**- 130 g de beurre**  
**- 1 œuf**

J'ai préparé la pâte avec les ingrédients donnés,  suivant la [**recette de base**](http://croquantfondantgourmand.com/ma-pate-sablee/).  
Aplatir le pâton, l'envelopper de papier film et le mettre au réfrigérateur pendant au-moins 30 minutes.  
Lorsque la pâte s'est bien raffermie, l'étaler au rouleau entre 2 feuilles de papier cuisson sur une épaisseur de 4 mm.  
Faire cuire pendant 15 à 20 minutes en surveillant.  
Dès la fin de la cuisson, sortir la plaque du four et appuyer le cercle sur la pâte encore molle pour découper le fond du gâteau.  
Laisser refroidir.

[**Meringue**](https://recettes.de/meringues) **:**  
**- 2** [**blancs d'œuf**](https://recettes.de/blanc-d-oeuf)  
**- 50 g de sucre en poudre**  
**- 50 g de sucre glace**

**Plaque à pâtisserie doublée de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 100°C** http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg

Fouetter les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils moussent.  
Ajouter le sucre en poudre petit à petit en continuant à fouetter jusqu'à ce que la préparation soit ferme.  
Incorporer le sucre glace et fouetter encore quelques secondes.  
La préparation est ferme et brillante, on obtient un bec d'oiseau en soulevant le fouet.  
Pocher sur la plaque à l'aide de la poche à douille un disque de meringue de 18 cm de diamètre et d'environ 1,5 cm d'épaisseur.  
Sur une autre plaque, faire des petites meringues qui serviront pour le décor avec le reste de la préparation.  
Enfourner le disque des meringues pendant 30 minutes.  
Introduire rapidement la plaque de petites meringues et laisser encore sécher pendant 1 heure.  
Laisser refroidir dans le four avant de retirer délicatement les meringues et de les enfermer dans une boîte en métal.

**Lemon curd**  
J'ai préparé celui que je préfère [**ici**](http://croquantfondantgourmand.com/lemon-curd/), mais vous pouvez préférer une des deux autres méthodes que je vous indique.

**La mousse citron :  
- 1, 5  (3 g) feuille de gélatine**  
**- 400 ml de crème liquide entière**  
**- 90 g de** [**chocolat blanc**](https://recettes.de/chocolat-blanc)  
**- 1 citron non traité**

Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau très froide.  
Faire chauffer jusqu'à ébullition la moitié de la crème.  
Mettre le chocolat dans un petit saladier et poser dessus la gélatine bien essorée.  
Verser dessus petit à petit la crème bouillante en remuant sans arrêt.  
Lorsque le chocolat et la gélatine sont bien fondus, verser la crème froide et bien mélanger.  
Réserver la crème couverte pendant 4 heures minimum au réfrigérateur (***la veille pour moi***).

**Le glaçage :**  
**- 6 g de gélatine (3 feuilles)**  
**- 40 g d'eau**  
**- 150 g de sucre en poudre**  
**- 52 g de sirop de glucose**  
**- 75 g de crème liquide**  
**- 27 g de lait en poudre**  
**- 22 g d'huile de tournesol**  
**- 1 pointe de colorant jaune**

Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau très froide.  
Faire chauffer dans une casserole, l'eau, le sucre et le glucose jusqu'à 110°C.  
En même temps, faire chauffer la crème liquide dans laquelle on mélange le lait en poudre.  
Lorsque le sirop est à bonne température, ajouter la crème chaude.  
Mélanger puis ajouter la gélatine en mélangeant pour la dissoudre.  
Incorporer enfin l'huile et le colorant par petites touches pour obtenir la couleur désirée.  
Mixer au mixeur plongeant en le tenant bien au fond du récipient.  
Réserver au frais.  
À ce stade le glaçage peut se conserver sans problème au réfrigérateur et il peut même se congeler.  
Il suffira de le faire tiédir au bain-marie pour lui redonner sa consistance fluide.

**Deuxième jour : Le montage**

**Un cercle de 22 cm de diamètre doublé de rhodoïd**

Fermer une face du cercle avec un film étirable. Poser le cercle sur un carton.  
Déposer au centre le disque de pâte sablée et le tartiner de lemon-curd.  
Couvrir avec le cercle de meringue et le couvrir également de lemon-curd.   
Mettre au frais.  
Fouetter la crème au citron très froide jusqu'à ce qu'elle épaississe (il faudra environ 10 minutes).  
Incorporer le zeste de citron finement râpé et fouetter pour bien le mélanger.  
Verser la mousse sur le lemon-curd dans le cercle.  
Couvrir et congeler pendant au-moins une nuit.

À ce stade le gâteau peut attendre tranquillement le jour du dessert.

**La veille ou quelques heures avant le service**

Réchauffer le glaçage à 37°C.  
Sortir l'entremets du congélateur et le placer sur un petit saladier (attention il faut qu'il doit bien installé pour ne pas tomber) au-dessus d'un plat.  
Laisser couler le glaçage sur le dessus pour qu'il enrobe tout le gâteau.  
Lorsque le glaçage commence à figer, couper les coulures tout autour.  
Soulever délicatement le gâteau et le poser sur le plat de service.  
Laisser au frais pendant plusieurs heures ou comme je préfère jusqu'au lendemain.  
Décorer à volonté de petites meringues ou autre.