

**Entremets meringué au citron de Menton**

 **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**Le biscuit :**

**- 2** [**citrons**](https://recettes.de/citrons) **bio (de** [**Menton**](https://recettes.de/menton) **pour moi)**
**- 2 œufs**
**- 110 g de sucre en poudre**
**- 90 g de** [**crème fleurette**](https://recettes.de/creme-fraiche)
**- 120 g de farine**
**- 2 g de levure chimique**

**1 moule ou un cercle à gâteau de 24 cm de Ø, tapissé de papier cuisson**
**Préchauffage du four à 180°C** 

Laver, sécher et râper finement le zeste des citrons.
Travailler au fouet les œufs, le sucre et les zestes jusqu'à obtention d'une crème mousseuse.
Incorporer la crème et bien mélanger.
Ajouter la farine et la levure et travailler au fouet pour obtenir une pâte bien lisse.
Enfourner pour 12 minutes environ.
Déposer le cercle sur une grille et laisser refroidir avant de le retirer.

**Le lemon-curd :**

J'ai tout simplement préparé mon [**lemon-curd sans beurre**](http://croquantfondantgourmand.com/lemon-curd-sans-beurre/) en doublant les proportions.
Le laisser tiédir sans figer totalement.

**La mousse au citron :**

**- Le lemon curd préparé précédemment**
**- 400 g de crème fleurette très froide**

**1 cercle à mousse de 24 cm de Ø  et 6 cm de hauteur, chemisé de rhodoïd et posé sur un carton**
.
Monter la crème très froide en chantilly.
La mélanger délicatement  avec le [lemon-curd](https://recettes.de/lemon-curd).
Déposer le biscuit à l'intérieur du cercle.
Verser la [mousse](https://recettes.de/mousses) sur le gâteau et égaliser la surface à l'aide d'une spatule.
Couvrir et mettre au frais pendant 3 heures pour que la mousse devienne ferme.

**La meringue italienne :**

**- 2** [**blancs d'œufs**](https://recettes.de/blanc-d-oeuf)
**- 120 g de sucre en poudre**
**- 40 g d'eau**

Mettre l'eau et le sucre dans une petite casserole.
Faire chauffer en mesurant la température à l'aide d'un thermomètre.
Lorsque la température atteint 110°C, commencer à fouetter les blancs d'œufs.
Lorsque le sirop atteint 118°C, le verser en filet sur les blancs en fouettant à petite vitesse.
Continuer à fouetter à grande vitesse jusqu'à ce que la [meringue italienne](https://recettes.de/meringue-italienne) soit très ferme et froide.
Pocher la meringue sur la mousse et la caraméliser à l'aide d'un chalumeau.

Garder au frais jusqu'au moment du dessert.