**Entremets nuage au citron**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/09/entremets-nuage-au-citron-p1260114-r-1-scaled.jpg) **Pour 12 Croquants-Gourmands**

**La veille de la dégustation ou même avant**

**La base génoise :  
- 2 œufs**  
**- 60 g de sucre**  
**- 60 g de farine**

**1 moule à manqué de 26 cm de Ø beurré si non en silicone  
1 cercle de 24 cm de Ø et 6 cm de hauteur doublé de rhodoïd  
posé sur un carton**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
  
Fouetter les œufs et le sucre dans un saladier posé dans un autre plus grand  
rempli d'eau bouillante (un bain-marie hors du feu).  
Lorsque le mélange a triplé de volume (il est légèrement tiède)  
incorporer la farine tamisée à l'aide d'une spatule.  
Verser la pâte dans le moule et enfourner pour 12 minutes environ.  
Le biscuit est blond et encore souple.  
Laisser tiédir quelques minutes puis démouler sur un papier cuisson.  
Découper le biscuit froid à 24 cm de diamètre et le déposer au fond du cercle.

**Le croustillant au chocolat :  
- 135 g de** [**chocolat**](https://recettes.de/chocolat) **au lait**  
**- 45 g de** [**Gavottes**](https://recettes.de/gavottes) **(crêpes dentelles)**

Faire fondre le chocolat par petites séquences au micro-ondes ou au bain-marie.  
Écraser les biscuits sur le chocolat fondu.  
Bien mélanger.  
Le tartiner de croustillant au chocolat.  
Déposer au congélateur pour laisser durcir.

**La mousse bavaroise au citron :  
- 6 feuilles de** [**gélatine**](https://recettes.de/gelatine) **(12 g)  
- 300 ml de lait**  
**- 6 jaunes d'œufs**  
**- 150 g de sucre de canne**  
**- 40 g de** [**Maïzena**](https://recettes.de/maizena) **®**  
**- 2 ou 3** [**citrons**](https://recettes.de/citrons) **non traités**  
**- 400 g de** [**crème**](https://recettes.de/creme-fraiche) **fleurette**

Mettre les feuilles de gélatine à ramollir dans de l'eau glacée.  
Mettre le lait à chauffer.  
Pendant ce temps, mélanger au fouet les jaunes d'œufs et le sucre.  
Ajouter la Maïzena et le zeste finement râpé de 2 citrons.  
Bien mélanger.  
Verser le lait bouillant tout en continuant de mélanger à la spatule.  
Reverser dans la casserole et chauffer jusqu'à frémissement  
sans cesser de remuer jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère.  
Retirer du feu et ajouter la gélatine bien essorée en remuant.  
Presser les citrons pour obtenir 100 ml de jus et l'ajouter à la crème.  
Verser la crème dans un récipient disposé sur des glaçons   
et laisser refroidir tout en remuant de temps en temps.  
La crème doit être juste tiède mais sans figer.  
Monter la crème très froide pour obtenir une texture "[**mousse à raser**](https://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/)".  
Mélanger à la spatule la crème montée et la crème au citron.  
Verser la mousse sur le croustillant chocolat.  
Remettre le moule au congélateur jusqu'au lendemain (ou même plusieurs jours avant).  
Il faudra sortir l'Entremets nuage au citron au moins 6 heures avant le dessert  
(la veille au soir pour moi) et le laisser dégeler au réfrigérateur.

**Le jour de la dégustation (1)**

**La meringue italienne :  
- 2 blancs d'œufs**  
**- 100 g de sucre en poudre + 1 càs**  
**- 30 g d'eau**

Mettre l'eau et 100 g de sucre dans une petite casserole.  
Laisser chauffer jusqu'à obtenir un sirop à la température de 118°C.  
Dès que le sirop atteint la température de 70°C, commencer   
à fouetter les blancs avec la cuillerée de sucre jusqu'à la consistance "[**mousse à raser**](https://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/)".  
Lorsque le sirop est à bonne température, le verser en filet sur les blancs  
en battant à vitesse moyenne pour bien l'incorporer.  
Battre ensuite à grande vitesse jusqu'à refroidissement.  
Verser la meringue dans une poche à douille et en décorer le dessus du gâteau.  
Dorer éventuellement à l'aide d'un chalumeau.