**Le citronné meringué de Menton**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2021/03/le-citronne-meringue-de-menton-p1000093-r-scaled.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**Jour 1**

**Le Pain de gênes pour le socle :  
- 225 g de** [**pâte d'amande**](https://recettes.de/pate-d-amande)  
**- 4 œufs**  
**- 6 gouttes d'extrait d'amande amère**  
**- le zeste d'un ½ citron bio**  
**- 65 g de beurre fondu chaud**  
**- 40 g de farine T 45**  
**- ½ càc de levure chimique**

**1 moule de 30 cm x 24 tapissé de papier cuisson**  
**1 cadre de 28 cm x 22 doublé de rhodoïd**

**Préchauffage du four à 175°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Couper le pâte d'amande en dés et la mettre à ramollir pendant quelques secondes au micro-ondes.  
Ajouter les œufs un par un en fouettant entre chaque ajout pour bien les incorporer.  
Ajouter l'extrait d'amande amère et le zeste de citron finement râpé.  
Fouetter longtemps pour obtenir une crème épaisse ayant l'aspect d'une mayonnaise.  
Incorporer le beurre chaud à l'aide de la spatule.  
Ajouter enfin, la farine et la levure et mélanger délicatement à la spatule.  
Verser la pâte dans le moule.  
Enfourner pour 20 minutes.  
Soulever le papier cuisson délicatement (le biscuit est fragile)  
et le déposer sur une grille pour laisser refroidir le gâteau.  
Découper le gâteau (en se servant du cadre) puis le déposer à l'intérieur du cadre posé sur une plaque.

**Le crémeux au citron de Menton :  
- 1,25 g de gélatine**  
**- le jus de 2** [**citrons**](https://recettes.de/citrons) **bio (100 g de jus)**  
**- le zeste des citrons**  
**- 120 g (60 g + 60 g) de sucre en poudre**  
**- 3 œufs (≅ 160g)**  
**- 80 g de beurre doux en dés**

Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau glacée.  
Mélanger le jus de citron avec les zestes finement râpés et 60 g de sucre.  
Faire chauffer jusqu'à ce que le sucre soit fondu.  
Pendant ce temps fouetter les œufs avec le reste de sucre.  
Verser le jus de citron chaud en filet tout en remuant.  
Remettre le tout dans la casserole et laisser épaissir sans cesser de remuer  
jusqu'à l'ébullition.  
Mélanger avec la gélatine bien essorée.  
Incorporer le beurre à l'aide du mixeur plongeant pour obtenir une crème lisse.  
Laisser tiédir en remuant de temps en temps.

**Le sirop de punchage :  
- 50 g de jus de citron (1 citron)**  
**- 35 g de sucre en poudre**

Mettre le jus de citron et le sucre dans une casserole.  
Porter à ébullition et laisser cuire jusqu'à obtention d'un sirop un peu épais.  
Laisser refroidir. Napper le biscuit avec le sirop.  
Verser le crémeux au citron tiède sur le biscuit.  
Couvrir et placer au congélateur pour laisser durcir l'ensemble.

**Le disque de meringue :  
- 3** [**blancs d'œufs**](https://recettes.de/blanc-d-oeuf)  
**- 75 g de sucre en poudre**  
**- 75 g de sucre glace**  
**- 1 càc de jus de citron  
  
La plaque du four tapissée de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 100°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

J'ai repris ma recette de [**meringues**](https://croquantfondantgourmand.com/meringues/).  
Dessiner sur l'envers de la feuille de papier cuisson un rectangle de 16 cmx20.  
Étaler sur le rectangle une fine couche de meringue.  
Coucher de petites meringues avec le reste des blancs.  
Glisser la plaque dans le four et laisser cuire pendant 2 heures.  
Laisser refroidir dans le four.

**Jour 2 :**

Commencer par [**chablonner**](https://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) le disque de meringue.  
Faire fondre 70 g de chocolat blanc au micro-ondes ou au bain-marie.  
Étaler au pinceau une couche de chocolat sur une face du rectangle.  
Laisser prendre au frais.  
Badigeonner l'autre face du rectangle et laisser durcir.

**La mousse ivoire :  
- 1,5 feuille de gélatine**  
**- 140 g de** [**chocolat blanc**](https://recettes.de/chocolat-blanc)  
**- 120 g de lait**  
**- le zeste râpé d'un gros citron bio**  
**- 120 g de crème fleurette très froide**

Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau glacée.  
Faire fondre le chocolat blanc dans le lait jusqu'à ébullition.  
Ajouter le zeste de citron et la gélatine essorée. Bien mélanger et laisser refroidir.  
Monter la crème pour obtenir une texture "[**mousse à raser**](https://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/)".  
Lorsque la préparation au chocolat commence à épaissir, ajouter une cuillerée de crème et bien mélanger.  
Mélanger ensuite délicatement à la spatule avec le reste de la crème fouettée.  
Sortir l'entremet du congélateur. Concasser la meringue en petits morceaux et les étaler sur le crémeux.  
Verser la mousse ivoire sur le dessus.  
Remettre au congélateur pendant au-moins 3 heures ou mieux jusqu'au lendemain.

**La veille de la dégustation :**

Sortir l'entremets du congélateur et le poser sur le plat de service.  
Sortir l'entremets du congélateur et le poser sur le plat de service.  
Le décorer à l'envie.  
Pour moi tout simplement des filaments d'écorces de citron confit et des petites meringues dont mes petits-enfants raffolent.  
Laisser décongeler au réfrigérateur.