 **Entremets citron**

 **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**Le biscuit aux amandes :
- 100 g de** [**pâte d'amande**](https://recettes.de/pate-d-amande)
**- un** [**citron**](https://recettes.de/citrons) **non traité**
**- 2 œufs**
**- 20 g de farine**
**- ½ càc de levure chimique**
**- 40 g de beurre**

**1 cadre en inox de 23,6 cm X 16,2 cm**
**Préchauffage du four à 180°C **

Tapisser le cadre de papier cuisson et le déposer sur une plaque.
Faire fondre le beurre et le laisser refroidir.
Tamiser la farine avec la levure.
Couper la pâte d'amande en morceaux et la mettre dans le bol du robot.
Travailler pendant quelques minutes avec le batteur K pour l'attendrir un peu.
Râper le zeste de citron au-dessus du bol.
Ajouter un œuf après l'autre en continuant de travailler jusqu'à ce que la pâte soit  bien "cassée".
Remplacer alors le batteur K par le fouet et continuer à travailler jusqu'à ce que le mélange devienne lisse.
Ajouter la farine, tout en travaillant à vitesse lente et incorporer enfin le beurre tiède.
Verser la pâte dans le cadre et égaliser à la spatule.

Enfourner pendant une dizaine de minutes.
Laisser refroidir un peu avant de sortir le gâteau à l'aide du papier.
Laisser le biscuit en attente dans son papier.

**La panna cotta au lait ribot :
- 250 ml de crème fleurette**
**- 55 g de sucre**
**- 4 g de gélatine en feuilles**
**- 125 ml de** [**lait ribot**](https://recettes.de/lait-ribot)

**1 cadre en inox de 23,6 cm X 16,2 cm**

Habiller le fond du cadre avec un film plastique pour le rendre hermétique.
Déposer le cadre sur une plaque et le doubler de rhodoïd.
Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide.
Faire chauffer jusqu'à frémissement la crème avec le sucre.
Retirer du feu et ajouter la gélatine ramollie et bien essorée.
Remuer pour la dissoudre entièrement et laisser tiédir.
Ajouter le [lait ribot](https://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/).
Verser la préparation dans le cadre et déposer au congélateur jusqu'à ce que la panna cotta soit prise (environ 2 heures).

**Le lemon curd :**

- 3 œufs
- 3 ou 4 citrons non traités
- 100 g de sucre
- 3 g de gélatine en feuilles
- 150 g de beurre

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide.
Râper finement le zeste d'un citron.
Couper le beurre en petits dés.
Presser les citrons pour obtenir 160 g de jus. Travailler les œufs avec le sucre et le zeste de citron jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le jus de citron et mélanger.
Porter la crème sur le feu et fouetter en ajoutant le beurre jusqu'à ce que la préparation épaississe.

Retirer du feu et ajouter la gélatine ramollie et bien essorée, bien remuer pour la dissoudre. Laisser tiédir.

**Le montage :**

Sortir le cadre du congélateur lorsque la panna cotta est bien ferme.
Verser délicatement dessus le lemon-curd froid mais non encore figé.

Poser avec précaution le biscuit sur la crème.
Remettre au congélateur pour laisser prendre le tout pendant environ 3 heures.
Renverser l'entremets citron sur le plat de service.
Enlever le cadre, décorer à l'envie.
J'ai teinté de la pâte d'amande et j'y ai découpé des étoiles, complétées par des étoiles en sucre jaunes et blanches.Laisser décongeler l'entremets citron au réfrigérateur.
.