**Gratin chaud de citron aux framboises**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2022/03/gratin-chaud-de-citron-aux-framboises-p1030082.psd-r-copy.jpg) **Pour 7 Croquants-Gourmands**

**La veille**

**La crème pâtissière au citron :  
- 2 feuilles de gélatine  
- 125 g de jus de** [**citron**](https://recettes.de/citrons) **(≅2 gros citrons)**  
**- 125 g de crème liquide entière**  
**- 5  jaunes d'œufs**  
**- 50 g de sucre**   
**- 25 g de farine**Faire ramollir  la gélatine dans de l'eau glacée.  
Mettre dans une casserole la crème et le jus de citron et porter à ébullition.  
Le mélange va cailler mais pas de panique.  
Mélanger 50 g de sucre avec la farine et le travailler au fouet avec les jaunes d'œufs sans faire mousser.  
Mélanger avec la crème bouillante en remuant sans cesse.  
Remettre à chauffer et sans cesser de remuer, porter à ébullition et laisser épaissir la préparation.  
Retirer du feu et mélanger avec la gélatine bien essorée.

**La meringue italienne :  
- 50 g d'eau**  
**- 150 g de sucre**  
**- 5 blancs d'œufs**

Faire un sirop avec le sucre et l'eau et laisser atteindre la température de 120°C.  
En même temps, commencer à fouetter les blancs jusqu'à ce qu'ils moussent.  
Dès que le sirop atteint la température, le verser en filet sur les blancs   
et continuer à fouetter jusqu'à ce que le mélange tiédisse et soit bien ferme.

**La crème soufflée :  
- la meringue italienne**  
**- la crème pâtissière**  
**- 250 g de** [**framboises**](https://recettes.de/framboises) **(surgelées pour moi)**

**7 cercles à mousse de 8 cm de Ø tapissés de rhodoïd (1)  
et posés sur une plaque couverte d'une feuille de cuisson**

À l'aide d'une spatule, incorporer délicatement la crème pâtissière dans la meringue italienne.

Répartir la moitié de la préparation dans les cercles en la faisant remonter sur le pourtour.  
Garnir avec les framboises et les recouvrir du reste de la mousse.  
Égaliser la surface, couvrir et déposer au congélateur pendant 24 heures (ou +)

**Le jour du dessert :**

**- Sucre glace**  
**-** [**coulis de framboises**](https://recettes.de/coulis-de-framboise)  
**- quelques framboises**

**Assiettes ou petits plats allant au four**

**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)**

Décercler les gratins sur les plats et retirer le rhodoïd **(1)**.  
Saupoudrer légèrement de sucre glace.  
Enfourner pour 25 minutes jusqu'à ce que les gratins soient dorés.  
Garnir de coulis de framboise et de quelques framboises.  
Servir immédiatement.