**Mousse au citron**

**Ingrédients:**

3 jaunes d’œufs+3 blancs.
150gr de sucre.
30gr de fécule.
6 citrons.
3 feuilles de gélatine.
20cl de crème liquide.

POUR LE PAIN DE GÊNES:
100gr de sucre.
2 œufs.
50gr d'amandes en poudre.
40gr de beurre.
30gr de farine.
30gr de fécule.

|  |
| --- |
| **Temps de préparation:** 50 Minute(s) **Temps de cuisson:** 25 Minute(s)  |
| **Préparation:****etape 1**Préparez le pain de gênes: Mélangez au fouet le sucre et les œufs jusqu'à ce que l'ensemble soit bien mousseux. Incorporez les amandes en poudre, le beurre fondu, la farine et la fécule. **etape 2**Beurrez et farinez un moule à manqué de 20cm.versez la préparation précédente et mettre à cuire au four chaud (180 .th.6) pendant 25mn.retirez du four et laissez refroidir sur une grille. **etape 3**Mélangez au fouet les jaunes d’œufs et le sucre dans une jatte, ajoutez la fécule, le zeste d'un citron, versez le jus des 6 citrons bouillant, remuez en fouettant et faites cuire à feu doux dans une casserole jusqu'à l’ébullition. Toujours en remuant. ajoutez la gélatine ramolliedans de l'eau froide. **etape 4**Montez les blancs en neige ferme. Incorporez la préparation au citron chaude en mélangeant et laissez tiédir. **etape 5**Battez la crème liquide à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que vous obteniez une mousse ferme. incorporez-la à la préparation précédente. **etape 6**Préparez un cercle à entremets de 22cm de diamètre et de 5 centimètre de hauteurs posé sur un carton à pâtisserie. Coupez le pain de gênes en deux disque d'un centimètre d'épaisseur. disposez un disque au fond du cercle. Versez une partie de la mousse au citron à mi-hauteur.Disposez à nouveau un disque et versez le restant de mousse. lissez le dessus de l’entremet et réservez au frais pendant 2h. **etape 7**Ôtez le cercle en passant une lame de couteau chaude autour et servez.**truc:** vous pouvez utiliser une génoise à la place du pain de gênes.  |