

Ma céleste mousse citron aux framboises

La mousse au citron est un de mes péchés de gourmandise. Mais toutes les recettes que vous trouverez contiennent de la maïzena, de la gélatine ou du mascarpone qui alourdissent la préparation au détriment du citron qui est quand même la star de la recette! Je vous propose donc ma recette dans laquelle vous retrouverez tout le peps du citron dans une mousse ultra légère. Voici donc mon petit secret...



Ma céleste mousse citron aux framboises

Je vous propose deux dressages pour cette recette: une présentation en verrine, facile à dresser et une présentation en assiette, plus gastronomique... A vous de choisir!

Ingrédients pour Ma céleste mousse citron aux framboises (5 personnes)

Je prépare cette mousse à base d'un lemon curd fait maison (ultra facile à faire!). Vous en aurez besoin de 300 g pour 5 personnes. Commencez la préparation du lemon curd la veille. Il faut qu'il soit froid pour y intégrer les blancs d'œuf montés.

Pour le lemon curd: vous allez en préparer plus que vous n'en aurez besoin. Il se conserve super bien au frigo dans une boîte hermétique. Vous pouvez l'utiliser pour une tarte au citron, en dessert avec un yaourt ou avec une salade de fruits. Avec les ingrédients suivants vous allez en préparer environ 500 g.

- 3 à 4 citrons jaunes non traités: il vous faudra 150 g de jus de citron et vous utiliserez également les zestes.
- 250 g de sucre en poudre
- 80 g de beurre pommade
- 3 gros œufs entiers **battus** pour bien mélanger jaune et blanc
- vous pouvez parfumer votre lemon curd avec des herbes aromatiques comme la verveine, la menthe ou du basilic à petites feuilles. Prévoyez alors 10 g de feuilles de la variété que vous avez choisie.

Pour le restant de la recette:

- blanc d'œuf: il vous en faut la moitié en poids par rapport au lemon curd. Donc puisqu'on utilise 300 g de lemon curd pour cette recette il vous faut 150 g de blancs d'œuf.
- une cuillerée à soupe de sucre en poudre
- des framboises
- des petites meringues (vous en trouverez chez votre

- boullanger ou pâtissier préféré ou à préparer maison)
- quelques feuilles de menthe
 - du coulis de framboise si vous optez pour la présentation à l'assiette

Préparation:

- Zestez les citrons avec une râpe fine au dessus d'une casserole. Pressez les citrons et versez le jus (**150 g**) dans la casserole avec les zestes. Attention, passez le jus au travers d'un tamis pour ôter tous les petits résidus et les pépins.



Pressez l'orange ou les citrons

- Battez les oeufs à la fourchette pour bien mélanger blancs et jaunes.



Battez légèrement les jaunes à la fourchette

- Ajoutez le beurre, le sucre et éventuellement l'herbe aromatique de votre choix si vous avez choisi de parfumer le lemon curd. L'association avec la verveine est particulièrement divine.... Chauffez à feu doux jusqu'à ce que le beurre ait complètement fondu. Mélangez bien.



Ajoutez le beurre, le sucre et chauffez à feu doux.

Lorsque le beurre est fondu ajoutez les œufs battus. Montez un peu le feu et **remuez en permanence à l'aide d'un fouet**. Surtout n'arrêtez pas de mélanger sinon la crème de citron pourrait grainer... Dès que la crème a épaissi ôtez-la du feu. Elle doit avoir la consistance d'une crème pâtissière.. Mixez avec un mixeur plongeant ou un blender.



Mixez la préparation

- Mettre en pot la préparation. N'oubliez pas d'ébouillanter les pots auparavant. Laissez refroidir

complètement et mettez au frais.



- Quand le lemon curd est bien refroidi, montez les blancs d'œuf en neige avec une cuillerée à soupe de sucre semoule. ils doivent avoir la consistance d'une mousse à raser: les blancs seront ainsi plus faciles à incorporer au lemon curd.



Montez les blancs d'œuf en neige

- Battez un peu le lemon curd avec une fourchette. Puis faites un prémélange avec le lemon curd: versez une grosse cuillerée d'œuf en neige et mélangez rapidement.



Faites un prémélange

- Puis versez le reste des blancs et mélangez cette fois délicatement. Votre mousse est prête.



Puis versez le reste des blancs et mélangez cette fois délicatement

- Remplissez une poche à douille avec votre mousse . Réservez au frais.



Remplissez une poche à

douille avec votre mousse

Pour la présentation en verrine:

- Coupez les framboises en deux.



Coupez les framboises en deux

- Disposez-les dans vos moules transparents, faces coupées vers l'extérieur.



Disposez les framboises dans vos moules transparents

- Puis remplissez avec la mousse.



Puis remplissez avec la mousse.

- Décorez avec une petite meringue, quelques demi framboises...



Décorez avec une petite meringue et quelques demi framboise

Pour la présentation à l'assiette: c'est un peu plus technique...

Il vous faut des petits cercles individuels, une spatule et du rhodoïd.

- Commencez par tapisser vos cercles de rhodoïd.



Tapissez vos cercles de rhodoïd

- Coupez les framboises en deux.



- Tapissez l'intérieur avec les demi framboises, côté coupé contre le rhodoïd.



Tapissez l'intérieur avec les demi framboises

- Remplissez les cercles de crème. Mettez le tout au

frais.



Remplissez les cercles de
crème

- Un quart d'heure avant de servir mettez les mousses au congélateur. Sortez-les du congélateurs pour les dresser sur vos assiettes. Le passage d'un quart d'heure au congélateur va vous permettre de les poser facilement sur l'assiette puis d'ôter le rhodoïd sans en abîmer le pourtour. Utilisez une spatule pour soulever les cercles de mousse et les déposer dans les assiettes individuelles.



Utilisez une spatule pour
soulever les cercles de
mousse

- Ôtez le cercle puis très délicatement le ruban de rhodoïd.



Ôtez le ruban de rhodoïd

- Disposez une petite meringue , deux demi framboises et une feuille de menthe sur le dessus. Versez un peu de coulis tout autour...



Disposez une petite meringue
 , deux demi framboises et
 une feuille de menthe

Un joli dessert, facile à faire, qui enchantera vos papilles...



Ma céleste mousse au citron aux framboises



Ma céleste mousse au citron aux framboises



Ma céleste mousse au citron aux framboises



Ma céleste mousse au citron aux framboises



Ma céleste mousse au citron aux framboises