



Carré citronné

Ingrédients

350 spéculoos

100 gr beurre fondu

lemon curd

crème pâtissière

feuille de gélatine 21 gr

300 ml de crème liquide entière bien froide

Préparation de la base

Mixer les spéculoos avec le beurre fondu

Verser dans le moule carré et tasser

Réserver au frais

Préparation du lemon curd au micro ondes

Ingrédients

100 ml de jus de citron

le zeste râpé d'un citron

3 oeufs

150 gr de sucre

1 cs de maïzena

Dans un récipient allant au micro ondes mettre les ingrédients secs et les œufs

Délayer avec le jus de citron

Couvrir

Cuire au micro ondes puissance maxi 3 fois 1 minute en remuant entre chaque cuisson

Préparation de la crème pâtissière au TM

500 ml de lait

40 gr de farine

2 œufs + 2 jaunes

1 sachet de sucre vanillé

70 gr de sucre en poudre

Mettre tous les ingrédients dans le bol du TM

Programmer 7 mn vitesse 4 à 90°

Mixer quelques secondes vitesse 3

Par l'orifice et sans température verser le lemon curd tout en laissant tourner à vitesse 3 et finir quelques secondes vitesse 4 pour bien mélanger la crème et le lemon curd

Baisser la vitesse à 3 et y ajouter la gélatine préalablement réhydratée et essorée

Verser dans un saladier et laisser refroidir

Lorsque la crème citronnée est refroidie, monter la crème liquide en chantilly ferme

Incorporer cette dernière à la crème précédente

Montage

Retirer la base aux spéculoos du moule et la réserver au frais

Mettre le tapis bulles ou autre au fond du moule si on veut une petite déco

Verser la préparation citronnée

Mettre au congélateur

Quand la préparation est un peu prise y déposer dessus la base aux spéculoos

Remettre au congélateur minimum 6 heures

Le jour J quelques heures avant le service sortir l'entremet du congélateur et le démouler sur le plat de service

Retirer le tapis puis mettre au frais afin que l'entremet se décongèle tout doucement