

Layer cake passion-citron-coco

Pour 4 personnes

Génoise

4 œufs

100g de farine

90g de sucre

40g de poudre de coco

Le zeste d'un citron vert

400g passion curd

Sirop

40g de sucre

Le jus d'un demi-citron

Glaçage

100g de chocolat blanc

2 cuil à soupe de jus de citron vert

4 cuil à soupe de crème liquide

Mélangez la farine et la poudre de noix de coco. Râpez le zeste du citron et ajoutez-le à ce mélange

Faites bouillir de l'eau dans une casserole et coupez le feu.

Préchauffez le four à 180°C.

Dans un cul de poule fouettez les œufs avec le sucre, quand le mélange commence à devenir mousseux placez-le sur la casserole d'eau bouillante et continuez de fouetter jusqu'à ce que le mélange triple de volume. Retirez le cul de poule du bain-marie et continuez de fouetter jusqu'à complet refroidissement. Incorporez alors délicatement le mélange farine-coco-zeste.

Sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé disposez 1 cercle de pâtisserie de 22cm de diamètre et de 4-5 cm de hauteur, versez la pâte dans le cercle et enfournez à 180°C pendant 25 minutes.

Laissez refroidir la génoise avant de la démouler et de la trancher en 4 disques dans la hauteur.

Préparez le sirop: Dans une casserole versez 75ml d'eau, ajoutez-y le sucre et le jus de citron, faites chauffer jusqu'à ce que le sucre soit entièrement dissout et que de petites bulles se forment (astuces, vous pouvez utiliser tout simplement du sirop de citron).

Déposez votre cercle de pâtisserie sur un plat, déposez au fond un disque de génoise, badigeonnez-le de sirop, puis recouvrez-le d'une couche de passion curd. Déposez un second disque de génoise, recommencer l'opération deux fois et pour finir badigeonnez le dernier disque de génoise de sirop et refermez le layer cake. Laissez reposer une nuit au frigo.

Le lendemain: faites fondre le chocolat blanc au micro onde, quand il à bien fondu ajoutez le jus de citron vert et la crème cuillère par cuillère en mélangeant bien entre chaque ajout. Versez ce glaçage sur le gâteau, étalez-le grossièrement, n'hésitez pas à créer des petites bosses, et saupoudrez généreusement de noix de coco râpée.

Décorez avec des meringues en formes de sapins (recette piquée [ici](#) chez "amuse bouche") Avant de les enfourner je les ai saupoudrée de pistache en poudre, j'en ai également saupoudré un peu sur le gâteau. Et voila un dessert simple, rafraichissant et léger digne d'un repas de fête.