

Dôme citronné cœur crémeux au thé jasmin

Pour 6 personnes

Crémeux au thé

125g de crème liquide entière

125g de lait

2 jaunes d'œufs

40g de sucre

5g de thé "Marie Antoinette" au jasmin

1.5 Feuilles de gélatine (3g)

Biscuit week-end

Le zeste râpé d'1 demi-citron

80g de sucre

2 jaunes d'œufs

50g de mascarpone

75g de farine

2g de levure chimique

30g de beurre fondu

Sirop de citron

Le jus d'1/2citron

125g de sucre

60ml d'eau

Glaçage

25g de nappage neutre

Colorant jaune (dosage selon le type de colorant)

1,5 feuille de gélatine

50g de crème liquide

20g de poudre de lait

25g d'eau

100g de sucre en poudre

32g de miel liquide

Mousse légère au citron

160g de sucre

Le zeste râpé de 2 citrons

175g de jus de citron (environ 3-4 citron selon leur grosseur)

4 œufs

3 feuilles de gélatine (6g)

100g de beurre

100g de crème fleurette bien froide

Marmelade de citron

Matériel: un moule demi-sphérique de 17 cm de diamètre à la base et 8 à 10 cm de profondeur, thermomètre de cuisson, un bol de 10-12cm de diamètre, des cercles de pâtisserie de 10 et 16cm de diamètre.

Temps de réalisation: 3h30 en prenant son temps+une nuit de congélation avant de poser le glaçage. Peut également se faire sur plusieurs jours dans ce cas faire le biscuit, le crémeux, le sirop la veille et la mousse et le glaçage le jour même et poser le glaçage le lendemain.

Réalisez la recette dans l'ordre indiqué:

Crémeux au thé:

Chemisez un bol de 10cm de diamètre avec du film alimentaire pour faciliter le démoulage.

Faites tremper la gélatine dans un bol d'eau froide.

Faites chauffer le lait et la crème jusqu'à frémissement, hors du feu ajoutez le thé, couvrez et laissez infuser pendant 15 minutes.

Fouettez le sucre avec les jaunes d'œufs pour les faire blanchir. Quand thé a infusé, versez le mélange lait-crème sur les œufs en prenant soin de le filtrer pour éliminer les feuilles de thé. Mélangez et reversez-le tout dans la casserole, faites chauffer à feu moyen sans cesser de remuer jusqu'à ce que le mélange épaississe et nappe la cuillère. Coupez le feu et incorporez la gélatine essorée.

Versez cette crème dans le bol chemisé, laissez refroidir un peu au frigo avant de la placez au congélateur pendant 3 heures.

Le biscuit week-end:

Prélevez le zeste de citron.

Préparez une plaque de pâtisserie recouverte de papier cuisson et préchauffez le four à 150°C.

Fouettez les œufs avec le sucre et le zeste râpé, faites légèrement blanchir.

Incorporez le mascarpone, lissez le mélange au fouet avant d'ajouter la farine et la levure. Incorporez enfin le beurre fondu, lissez la pâte (elle est plutôt épaisse et souple) et étalez-la sur la plaque de four en formant un rectangle de 20cm sur 30. (La pâte est un peu difficile à étalez, n'hésitez pas à la recouvrir de papier cuisson et à passer un coup de rouleau à pâtisserie pour lui donner sa forme. Dans ce cas laissez le papier en place pour la cuisson).

Enfournez à 150°C pendant 20-25 minutes selon votre four.

Laissez refroidir avant de découpez des disques de biscuits: un de 10cm et l'autre de 16cm, réservez.

Sirop de citron:

Dans une casserole portez le jus de citron, l'eau et le sucre à ébullition pendant 2-3 minutes. Laissez refroidir avant de badigeonnez les disques de biscuits avec ce sirop.

Glaçage:

Faites ramollir les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.

Faites chauffer la crème liquide et la poudre de lait au bain-marie. Dans une autre casserole faites cuire l'eau, le sucre et le miel jusqu'à ce que mélange atteigne 110°C. Ajoutez alors la crème chaude puis la gélatine essorée et enfin le nappage neutre et le colorant en poudre pour obtenir la couleur désirée (j'ai eu la main lourde !!). Lissez le mélange au mixeur plongeant, filmez au contact et laissez refroidir.

Mousse légère au citron: (à commencer 1h avant la fin de la congélation du crémeux au thé)

Montez la crème fleurette en chantilly et réservez la au frais.

Récupérez le zeste et le jus des citrons

Plongez les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.

Dans une casserole mélangez le jus de citron, le sucre et les zeste râpés et portez à ébullition

Fouettez les jaunes dans un cul de poule puis incorporez-les au mélange citron-sucre, lissez au fouet ou au mixeur, portez de nouveau à ébullition et laissez épaissir 2-3 minutes avant de couper le feu et d'incorporer le beurre coupé en morceau. Une fois que tous les morceaux de beurre ont fondu, incorporez la gélatine préalablement essorée. Laissez tiédir avant d'incorporer délicatement la chantilly.

Montage:

Dans un moule demi-sphérique, pochez les 2/3 de la mousse de citron, insérez le crémeux dans la mousse et posez le petit disque de biscuit sur le crémeux. Ajoutez le restant de mousse de citron.

Étalez une bonne couche de marmelade de citron sur le deuxième disque de biscuit et déposez le sur la mousse (marmelade côté mousse) appuyez pour faire remonter la mousse sur les côtés et réservez au congélateur pour 1 nuit.

Le lendemain:

Réchauffez le glaçage à 40-45°C et redonnez éventuellement un petit coup de mixer pour bien l'homogénéiser.

Sortez le gâteau du congel, démoulez-le et posez-le sur une grille elle même posée sur un plat creux.

Versez le glaçage sur le gâteau, avec l'excédant récupéré dans le plat creux vous pourrez éventuellement repassez une couche.

Là deux solutions : soit retour au congel, soit vous le servez dans la journée auquel cas laissez le au frigo quelques heures et sortez le 1 à 2 heures avant de le servir.