

LE BAVAROIS AU CITRON SUR FINANCIER PISTACHE



Moule bavarois FM472
et moule Génoise 24cm FM477
Petits sujets réalisés en pâte à sucre

Financier pistache :

- 3 blancs d'oeufs
- 100g de sucre glace
- 100g de beurre
- 50g de poudre d'amandes
- 50g de pâte de pistache

Lemon curd :

- 90g de jus de citron
- 90g de beurre
- 150g de sucre glace
- 6 œufs

Crème anglaise collée et crème fouettée :

- 225g de lait
- 4 jaunes d'oeufs
- 50g de sucre
- 3 feuilles de gélatine
- 300g de crème liquide entière froide

Le biscuit financier :

Préchauffez votre four à 180°C.

Faites fondre le beurre noisette dans une casserole,
Fouettez légèrement les blancs et ajoutez le sucre et l'amande, ajoutez ensuite
la pâte de pistache et le beurre fondu. Versez dans le moule à génoise,
puis enfournez pour environ 20 minutes.

Le lemon curd :

Prélevez le zeste d'un citron non traité, hachez menu. Pressez le jus des 2 citrons.

Fouettez les œufs avec le sucre.

Dans une casserole, faites chauffer le jus des citrons et le zeste avec le beurre.

Lorsque le beurre est fondu, ajoutez les œufs+sucre et fouettez
sur le feu doux jusqu'à épaississement de la crème.

Laissez refroidir de côté, on en prélèvera 250g.

La crème anglaise collée :

Réhydratez la gélatine dans un bol d'eau froide pour 10 minutes environ.

Faites chauffer le lait dans une casserole pendant que les jaunes d'œufs
se font blanchir avec le sucre sous le fouet.

Versez un peu de lait chaud sur les œufs tout en fouettant
puis reversez le tout dans la casserole.

A feu doux, mélangez sans cesse en surveillant la température
qui doit atteindre sans dépasser, 82°C.

Retirez du feu puis ajoutez la gélatine essorée.

Ajoutez environ 250g de lemon curd dans la crème anglaise au fouet puis laissez refroidir à l'ambiante dans un cul de poule en venant fouetter de temps pour éviter la formation d'une peau à la surface.

Lorsque le contenant n'est plus chaud, mettez la crème à fouetter dans un robo pâtissier ou au fouet électrique en montant progressivement la vitesse. Je m'arrête quand la crème fouettée forme une pointe ferme au bout du fouet.

Ajoutez une petite cuillère de crème fouettée à la crème anglaise citronnée, fouettez vivement.

Ajoutez le reste de crème fouettée en mélangeant plus délicatement, à la spatule ou même au fouet.

Versez dans le moule Bavarois jusqu'en haut.

Posez le biscuit financier, filmez et entreposez au congélateur une nuit ou plus. Démoulez le bavarois quand il est congelé et décongelez au réfrigérateur au minimum 6h environ.