

# *Charlotte citron-citron vert au basilic*

## *Insert citron-citron vert au basilic*

*1 citron jaune*

*2 citrons verts*

*100g de sucre*

*30g de beurre*

*3 œufs*

*1.5 feuilles de gélatine (3g)*

*5 grosses feuilles de basilic*

## *rondelles de citron confites au basilic*

*1 citron*

*son poids en sucre*

*son poids en eau*

*3 grosses feuilles de basilic*

## *mousse citron*

*4 citrons*

*4 œufs*

*3 feuilles de gélatine*

*100g de sucre*

*200ml de crème*

## *biscuits cuillère*

*135g de blancs d'œufs (4 blancs)*

*110g de sucre*

*90g de jaune d'œufs (5 jaunes)*

*60g de farine*

*60g de fécule de pomme de terre ou de maïzena*

*Sucre glace*

Matériel: un cercle de 16cm de diamètre, un autre de 18cm de diamètre ou un cercle ajustable. Poche à douille+douille de 12mm de diamètre.

Pour les biscuits à la cuillère: voir la recette [ici](#), confectionnez deux disques de 16cm de diamètre et une bande de 7cm sur 60cm (en deux fois).

Insert citron-citron vert au basilic: Trempez la gélatine dans un bol d'eau froide.

Râpez le zeste des deux citrons verts et prélevez les jus des citrons. Versez le jus dans une casserole, ajoutez le zeste, le sucre, les œufs et les feuilles de basilic ciselées. Mixez le tout et faites chauffer jusqu'à ce que le mélange épaississe, ajoutez alors le beurre puis la gélatine essorée. Laissez refroidir avant de verser ce curd dans un moule de 16cm de diamètre (ou un cercle chemisé avec du film alimentaire). Réservez au congélateur pour au moins 2 heures.

Citrons confits: Coupez le citron en rondelles fines.

Portez l'eau à ébullition puis faites-y infuser les feuilles de basilic pendant 10 minutes. Ajoutez le sucre, portez de nouveau à ébullition, baissez le feu et ajoutez les rondelles de citron. Laissez confire pendant environ 20 minutes (attention si vous laissez trop longtemps, le sirop risque de se transformer en caramel!!!). Réservez les rondelles de citron sur une feuille de papier sulfurisé.

Mousse citron: Trempez la gélatine dans un bol d'eau froide.

Râpez le zeste des citrons et prélevez leur jus. Dans une casserole, mélangez le jus de citron avec le zeste, les œufs et le sucre, mixez au mixer plongeant pour bien homogénéiser le tout et faites chauffer à feu moyen sans cesser de remuer jusqu'à ce que mélange épaississe. Incorporez la gélatine essorée et laissez refroidir. Fouettez la crème liquide bien froide en chantilly, incorporez-la délicatement à la crème de citron et réservez au frais.

Montage: Posez un cercle de 18cm de diamètre et 3-4 cm de haut sur une plaque ou un plat de service (enfin sur une surface plane et pas trop encombrante pour pouvoir la mettre au frigo). Chemisez le cercle avec le bande de biscuit à la cuillère, déposez un premier disque de biscuit au fond et répartissez la moitié de la mousse au citron par dessus, déposez le deuxième disque de biscuit sur la mousse, puis l'insert citron-citron vert au basilic et pour finir le reste de la mousse, lissez-la et réservez au frais pour que la mousse prenne.

Juste avant de servir décorez la charlotte avec les rondelles de citron confites, quelques [minis-meringues](#) et le zeste fraîchement râpé d'un citron vert.