



## Entremet Mojito

### Biscuit Joconde :

Pour 2 plaques :

- 185g de sucre glace
- 185g de poudre d'amande
- 9 œufs
- 50g de farine
- 25g de sucre semoule
- 40g de beurre fondu et refroidi

Préchauffez le four à 200°.

Au robot, batte : 5 œufs entiers, le sucre glace et la poudre d'amande pour environ 10 mn, jusqu'à une consistance « ruban ».

Faire une meringue française avec les 4 blancs d'œufs et le sucre.

Ajouter au premier mélange le beurre fondu refroidi puis la farine tamisée.

Ajouter ensuite la meringue un tiers par un tiers pour avoir un mélange homogène.

Étaler sur des plaques couvertes de papier sulfurisé beurré.

Cuire 7 à 10mn. Le résultat doit être ferme et moelleux.

Faire refroidir hors de la plaque de cuisson. Préparer le moule tapissé de biscuit.



### Crèmeux citron vert

- 100 g de beurre
- 180 g de jus de citron vert
- 4 œufs
- 175 g de sucre semoule
- 20 g de Maïzena
- 6 g de gélatine en feuilles

Faire ramollir la gélatine dans de l'eau très froide.

Faire chauffer le jus de citron.

Dans un saladier mélanger œufs + sucre + maïzena jusqu'à un mélange homogène.

Verser le jus de citron chaud, mélanger et remettre dans la casserole : faire cuire en fouettant sans arrêt jusqu'à épaississement.

Ajouter la gélatine essorée.

Verser le mélange sur le beurre et mélanger pour homogénéiser.

Mettre un cercle plus petit sur le biscuit, couler le crèmeux citron et mettre à prendre au froid.



### Mousse rhum

- 65g de sucre
- 65g d'eau
- 50g de rhum
- 50g de jus de citron vert
- 10g de gélatine
- 250g de crème fleurette 30%MG

Faire ramollir la gélatine dans de l'eau très froide.  
Faire un sirop avec eau + sucre, y incorporer le rhum, le citron vert et la gélatine essorée.  
Laisser refroidir.  
Monter la crème (très froide) en crème fouettée et l'incorporer au premier mélange.  
Mettre un ruban de rhodoïd sur les parois pour faciliter le décerclage.  
Couler sur le biscuit + crémeux, bien lisser le dessus.  
Mettre au grand froid.

### Gelée menthe

- 30 d'eau
- 30g de sirop de menthe
- 6g de gélatine

Faire ramollir la gélatine dans de l'eau très froide.  
Faire un chauffer l'eau + sirop de menthe (+ colorant vert éventuellement)  
Y incorporer le la gélatine essorée.  
Laisser refroidir.  
Verser sur l'entremet.  
Mettre au froid.

