



Mousse Ricotta / Citron

Recette pour 14 sablés :

Pâte à sablé breton :		Mousse Ricotta :	
Jaunes d'œuf	3	Ricotta	750 gr
Sucre en poudre	130 gr	Sucre poudre	240 gr
Beurre mou	150 gr	Crème liquide	375 gr
Farine	200 gr	Gélatine	6 feuilles
Levure chimique	11 gr	Zeste de citron	9 gr
Sel	1 pincée	Arôme amande douce	18 gouttes
Miroir citron :			
Eau	80 gr		
Citron	1		
Sucre	2 c à soupe		
Gélatine	2 feuilles		
Colorant jaune	QS		

- 1. Battre au fouet les jaunes avec le sucre puis ajouter à la feuille le beurre. Ajouter la farine tamisée avec la levure et le sel. Étaler la pâte sur une plaque recouverte de papier cuisson et recouvrir d'une autre feuille sulfurisée et mettre au frais 2 heures. Détailler des ronds de 7,5 cm avec le cercle et cuire dans le cercle non beurré à 180°C durant 15 minutes. Retirer les cercles dès la sortie du four et laisser refroidir.*
- 2. Ramollir la ricotta au fouet dans un saladier puis ajouter le sucre ,les zestes et l'arôme amande. Ramollir les feuilles de gélatine et les faire fondre dans une casserole . Incorporer la gélatine fondue à la ricotta. Fouetter la crème et l'incorporer dans la mousse. Mettre au frais 2 heures.*
- 3. Faire chauffer dans une casserole l'eau et la moitié du jus de citron avec le sucre. Ajouter hors du feu la gélatine ramollie, le jus de citron restant et le colorant.
Laisser bien tiédir avant de napper l'entremet. Remettre au frais.*

Bonne dégustation