



Club Sandwich

Pour le biscuit citron plaque 40 x 30 cm :

Sucre	180 gr
Œufs	200 gr
Poudre amandes	190 gr
Sel	2 gr
Zestes de citrons	4 citrons
Blancs	100 gr
Sucre	30 gr
Beurre fondu chaud	95 gr

1. Fouetter au batteur le sucre, les œufs, la poudre d'amandes, le sel et les zestes de citrons.
2. Monter à part les blancs et les serrer avec les 30 gr de sucre.
3. Réunir les 2 appareils délicatement et incorporer le beurre fondu chaud.
4. Couler dans un cadre 40 x 30 cm et cuire à 200°C durant 8 à 10 minutes.
Réserver.

Pour le gélifié de cacao pour un cadre 20 x 15 cm :

Eau	200 gr
Glucose	120 gr
Cacao non sucré	15 gr
Sucre	20 gr
Gélatine	10 gr

- Bouillir l'eau, le glucose et le sucre. A ébullition ajouter le cacao. Mélanger.
- Hors du feu incorporer la gélatine ramollie et essorée.
- Couler dans un cadre et congeler.

Pour le crémeux au miel :

Lait	250 gr
Crème	175 gr
Jaunes	75 gr
Miel	100 gr
Farine	25 gr
Maïzena	10 gr
Beurre	50 gr
Beurre mou	100 gr

- Réaliser une mousseline: Bouillir le lait et la crème.
- Dans un cul de poule, blanchir les jaunes, le miel et ajouter la maïzena.
- Verser le lait bouillant sur les jaunes bien mélanger et remettre le tout dans la casserole et cuire 2 minutes.
- Incorporer hors du feu les 50 gr de beurre. Débarrasser sur une plaque, filmer au contact et mettre à refroidir.
- Quand la crème est froide, la monter avec les 100 gr de beurre mou.

Montage pour un cercle de 20 x 15 cm:

1. Couper le biscuit en 2 ainsi que la gelée.
2. Chemiser de rodhoïd le cercle et mettre au fond un disque de biscuit + un disque de gelée cacao. Verser dessus la totalité du crémeux et remettre un disque de gelée et finir par le biscuit.
3. Mettre le tout au congélateur.
4. Découper des carrés de 6 cm et les couper en diagonale puis mettre au frais.
5. Faire fondre du chocolat. Découper dans des feuilles guitares des triangles du format des biscuits et étaler le chocolat à la spatule. Laisser légèrement cristalliser et déposer les feuilles guitares sur les tranches de biscuit et remettre au frais.
6. Au moment de servir retirer délicatement la feuille guitare.

Bonne dégustation