

Ingrediënten

Ingrédients pour un gâteau nuage au citron de 8 à 10 personnes :

Biscuit aux amandes :

- 3 œufs
- 80 g de sucre
- 10 g de fécule de maïs
- 80 g de poudre d'amande (vous pouvez remplacer par de la farine)
- Le zeste d'un citron

Mousse de citron :

- 2,5 feuilles de gélatine (5 g) (vous pouvez remplacer par 1,25 g d'agar agar si besoin)
- 3 œufs
- 100 g de sucre
- 2 citrons (soit 120 ml de jus environ)
- 280 ml de crème liquide entière

Imbibage :

- Le jus d'un citron

Meringue italienne :

- 2 blancs d'oeuf
- 100 + 20 g de sucre en poudre
- 20 g d'eau



Recept

Biscuit aux amandes

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Séparez les blancs des jaunes. Fouettez les jaunes avec le sucre.
3. Ajoutez la fécule de maïs et la poudre d'amande, en mélangeant entre chaque ajout. Avec une râpe microplane, zestez un citron et ajoutez les zestes à la préparation. La **râpe microplane** permet d'obtenir des zestes ultra fin, sans toucher au zeste (le blanc amer) des agrumes.
4. Fouettez les blancs en neige ferme. Incorporez-les à la préparation. Ajoutez d'abord une bonne cuillère de blancs et mélangez vivement afin d'assouplir la pâte. Incorporez le reste bien délicatement, avec une maryse.
5. Versez le tout dans un **cercle ajustable** réglé sur 21 cm de diamètre, posé sur une plaque recouverte de papier cuisson.



6. Enfournez 12 minutes, en surveillant la coloration. Laissez refroidir complètement.

Mousse de citron

1. Placez la gélatine dans un bol d'eau froide.
2. Placez le jus de citron, le sucre et les oeufs dans une casserole. Faites chauffer sur feu moyen jusqu'à ce que la crème épaisse. On réalise ici un **lemon curd**.
3. Retirez du feu et filtrez avec un **tamis** afin d'enlever les morceaux d'oeuf qui auraient cuit.
4. Ajoutez la gélatine essorée. Si vous utilisez de l'agar agar, il faudra faire bouillir le lemon curd avec l'agar agar pendant une minute. Laissez revenir à température ambiante.
5. Fouettez la crème liquide jusqu'à ce qu'elle épaisse.
6. Avec une maryse, incorporez délicatement la crème fouettée à la crème de citron.
7. Chemisez le cercle de **film rhodoïd**. Imbibez le biscuit de jus de citron, avec un **pinceau de cuisine**. Versez la mousse de citron sur le **biscuit aux amandes**.



8. Placez 4 heures minimum au réfrigérateur. Vous pouvez laisser toute une nuit si besoin.

Meringue italienne

Je vous déconseille de préparer la meringue italienne à l'avance car elle va **fondre au frigo**. Comme on ne va pas passer la meringue au four, il vaut mieux réaliser une meringue italienne qu'une meringue française. En effet, le sirop de sucre va faire cuire les blancs d'oeuf, qui se conserveront du coup davantage.

1. Placez 100 g de sucre et l'eau dans une casserole. Faites chauffer le tout jusqu'à atteindre 114°C (mais ne retirez pas du feu).
2. Quand vous êtes à 114°C, commencez à fouetter les blancs en neige en ajoutant 20 g de sucre quand ils commencent à devenir mousseux.
3. Quand le sirop atteint 118°C, versez-le doucement sur les blancs en neige, sans cesser de fouetter. Attention, évitez de toucher les fouets car cela ferait gicler du sucre brûlant partout.

Vous aurez besoin d'un thermomètre de cuisine. J'utilise un **pistolet infrarouge** depuis quelques temps, c'est très pratique.

4. Continuez de fouetter jusqu'à ce que la température redescende sous les 50°C. Quand vous soulevez votre fouet, la meringue doit former un pic que l'on appelle un bec d'oiseau.

Déco

1. Démoulez le gâteau et placez-le sur votre plat de service. Enlevez le film rhodoïd.
2. Avec une cuillère à soupe, étalez grossièrement la meringue italienne sur le dessus du gâteau. C'est très joli et ça évite d'avoir à manipuler une poche à douille !
3. Faites griller légèrement la meringue avec un **chalumeau de cuisine**.

Bron



<https://www.facebook.com/iletaitunefoislapatisserie/videos/1856456388102484/>
<https://www.youtube.com/watch?v=qkq7JzTVUc8>
<https://www.iletaitunefoislapatisserie.com/2023/07/recette-gateau-nuage-citron.html>

Info Martine Lycke

23/12/2023

OPLETTEN ONDERKANT 4 UUR OPSTIJVEN

Deeg

In kom:

3 eieren
 80 g suiker
 Witkloppen
 80 g amandelpoeder
 10 g maïzena
 Mengen
 1 citroen zeste

In kom:

3 eiwitten stijfkloppen

Moes

5 g gelatine laten weken in koud water
 (= iets meer dan 1,5 blaadjes ISFI)

In kookpot:

3 eieren
 100 g suiker
 Sap van 2 citroenen
 Op vuur, mengend tot dit wordt
 Zeven (ev. wat gekookt ei)
 + gelatine
 Laten afkoelen

Méringue

Pas doen vlak voor afwerken taart

2 eiwitten opkloppen

20 g suiker
 Tot moesend, iets dus

In kookpot

100 g suiker
 20 ml water
 Koken tot 118°C opwarmen

Onder deeg spatelen

Vorm 21 cm

Oven 180°C – 12 minuten

Laten afkoelen

Erna inwrijven met citroensap

En plastic folie langs de randen

In kom

280 ml room opkloppen

Mengen

Op taart en 4 uur laten rusten !

-> al roerend bij eiwit

Tot alles 50°C is

-> op taart

Met bunzenbrander

Afwerken met schijfjes citroen

Fotos

