

GÂTEAU NUAGE AU CITRON MERINGUÉ

Marie-France CHIROL le 27/03/24



Préparation : 30 minutes

Cuisson : 10 minutes

+ 4 heures au réfrigérateur

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

Préparation :

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 21-24 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

Ne pas préparer la meringue italienne à l'avance car elle va fondre au frigo.

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.

4. Quand vos 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. Pour terminer, on peut disposer des demi-rondelles de citron sur le dessus.

