

Bavarois au lemon curd et pistache

Ingrédients

mousse au lemon curd

6 gr de feuilles de gélatine

160 gr de lemon curd

le jus d'un citron

275 ml de crème liquide entière bien froide

crème anglaise

financier à la pistache

100 gr de blancs d'oeufs

100 gr sucre glace

100 gr de beurre

50 gr d'amandes en poudre

50 gr de pâte de pistaches

déroulement

Réhydrater la gélatine dans de l'eau froide

Une fois la crème prête prélever 200 gr y ajouter la gélatine essorée, le jus de citron et le lemon curd

Réserver à température ambiante

Faire fondre le beurre sur feu doux jusqu'à couleur noisette

Monter les blancs en neige ferme

Mélanger les ingrédients secs

Mettre la pâte de pistaches

Ajouter délicatement les blancs

Incorporer le beurre en plusieurs fois

Verser la pâte dans un moule de 22 cm de diamètre

Cuire une quinzaine de minutes four chaud à 180°

Monter la crème en chantilly en ajoutant deux cs de sucre quand elle commence à monter

L'incorporer dans la crème au lemon curd

A l'aide d'un cercle de 19 cm découper le financier

Placer le moule bavarois sur la plaque perforée et y verser la crème

Mettre le financier en l'enfonçant un peu afin qu'il soit à fleur des parois du moule

Placer au congélateur pour 4 heures minimum

Placer le bavarois côté biscuit sur le plateau de service et retirer le moule doucement comme si vous le peliez

Mettre au frais quelques heures

