



Moelleux pistaches citron fruits rouges



12

Difficulté



1h30
min



5h



20 min



Ingrédients :

Le biscuit à la pistache :

- 4 œufs
- 110g pistaches émondées
- 10g maizena
- 100g sucre
- 1 sachet de levure
- 1 cuil à café de jus de citron

La mousse au citron :

- 250g mascarpone
- 2 œufs
- 50g sucre
- 2 citrons
- 3 feuilles de gélatine
- 1 cuil à soupe de sucre glace
- dés d'écorce de citrons confits

La mousse aux fruits rouges :

- 250g mascarpone
- 2 œufs
- 50g sucre
- 50g fruits rouges surgelés
- 3 feuilles de gélatine
- 1 cuil à soupe de sucre glace

Le miroir aux fruits rouges :

- 150g fruits rouges surgelés
- 100g sucre
- 50ml jus de citron
- 2 feuilles de gélatine

Préparation :

Le biscuit à la pistache :

Préchauffer le four à 180°C (th6). Mixer les pistaches en poudre assez fine. Dans un saladier, battre les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la poudre de pistaches, la maïzena, la levure et bien mélanger. Ajouter ensuite le jus de citron. Battre les blancs en neige très ferme, puis les incorporer délicatement au mélange précédent à l'aide d'une maryse.

Verser dans un cadre et enfourner 15 minutes. Une fois cuit, démouler sur votre plat de service, remettre le cadre autour et tasser légèrement votre biscuit afin qu'il ne soit pas trop épais.

La mousse au citron :

Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide pendant une dizaine de minutes. Battre les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le zeste et le jus du citron et bien mélanger, ajouter ensuite le mascarpone et mélanger jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Essorer la gélatine et la dissoudre dans 2 cuillères à soupe d'eau chaude, l'ajouter à la préparation ainsi que les dés d'écorce de citrons confits et bien mélanger.

Monter les blancs en neige bien fermes, une fois montés, ajouter la cuillère à soupe de sucre glace et continuer avec le batteur quelques instants. Les incorporer délicatement, à l'aide d'une maryse, à la préparation.

Une fois le mélange homogène, recouvrir le biscuit aux pistaches avec la mousse en faisant en sorte que la surface soit bien lisse et placer au réfrigérateur pendant 1 heure.

La mousse aux fruits rouges :

Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide pendant une dizaine de minutes. Faire décongeler les fruits rouges au micro ondes, puis les mixer en purée.

Battre les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter les fruits rouges et bien mélanger, ajouter ensuite le mascarpone et mélanger jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Essorer la gélatine et la dissoudre dans 2 cuillères à soupe d'eau chaude, l'ajouter à la préparation et bien mélanger.

Monter les blancs en neige bien fermes, une fois montés, ajouter la cuillère à soupe de sucre glace et continuer avec le batteur quelques instants. Les incorporer délicatement, à l'aide d'une maryse, à la préparation.

Une fois le mélange homogène, recouvrir la mousse au citron, avec la mousse aux fruits rouges en faisant en sorte que la surface soit bien lisse et placer au réfrigérateur pendant 1 heure.

Le miroir aux fruits rouges :

Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide pendant une dizaine de minutes. Faire décongeler les fruits rouges au micro ondes, puis les mixer en purée avec le jus de citron. Faire chauffer dans une casserole cette purée avec le sucre sans que ce mélange bouillisse. Ajouter la gélatine essorée et bien mélanger.

Laisser refroidir, puis verser sur le gâteau, et le mettre au frais pendant 2 heures minimum.

Préparation de la décoration :

Il ne vous reste plus qu'à décorer votre gâteau selon votre goût. En ce qui me concerne, j'ai concassé des pistaches que j'ai dispatchées sur le miroir. J'ai disposé des fruits rouges et des rondelles de citron sur le gâteau afin de rappeler les éléments qui composent le gâteau. Libre à chacun d'apporter sa touche de décoration.