



ENTREMETS AU LEMON CURD, PANNA COTTA AU BUTTERMILK ET BISCUIT AUX AMANDES

A savoir : pour réaliser le biscuit aux amandes il faut de la pâte d'amande. Je n'en ai pas trouvée où j'habite (petit village perdu dans les Alpes italiennes...) donc, je l'ai réalisée moi-même et je dois avouer que c'est assez simple et surtout rapide ! J'ai trouvé la recette chez [Edda](#), elle propose 4 méthodes différentes, moi j'ai opté pour celle au sirop de glucose, avec des amandes non épluchées, j'ai divisé les quantités par deux de façon à obtenir les 100gr demandés dans la recette. J'ai utilisé un cadre en inox de 23,6 x 16,2 cm (Demarle). Je vous conseille de préparer l'entremets la veille et de le faire décongeler tranquillement au frigo pendant la nuit. Préparez les meringues le jour même et posez-les sur l'entremets juste avant de le servir.



Ingrédients pour le **biscuit aux amandes** : 100gr de pâte d'amande, le zeste d'un citron, 2 oeufs, 20gr de farine, 1/2 c. à café de levure chimique, 40gr de beurre fondu et tiède.



Si vous réalisez la pâte d'amande vous même, laissez-la reposer 30 minutes au frigo avant de l'utiliser.

Mettez la pâte d'amande dans le bol du robot avec le batteur plat et travaillez-la 2 minutes, afin de la "casser" un peu. Ajoutez ensuite le zeste de citron, un oeuf à la fois et travaillez jusqu'à ce que tout soit bien incorporé et il n'y ait plus de gros morceaux de pâte. Remplacez le batteur plat par le fouet à fils et faites tourner jusqu'à obtenir un mélange clair et épais (3 à 5 minutes). Réduisez la vitesse et ajoutez la farine tamisée avec la levure, ainsi que le beurre fondu. Mélangez puis versez dans un cadre en inox (ou moule rond), posé sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, enfournez une dizaine de minutes à 180°C. Laissez refroidir complètement avant de démouler.

Ingrédients pour la **panna cotta au buttermilk** (lait ribot) : 250ml de crème fleurette, 55gr de sucre, 2 feuilles de gélatine (4 grammes), 125ml de buttermilk.

Lavez le cadre inox, posez-le sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Je vous conseille de recouvrir le fond du cadre avec du film plastique afin d'éviter que la panna cotta ne sorte. Faites ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide, environ 10 minutes. Pendant ce temps, portez presque à ébullition la crème avec le sucre, coupez le feu et ajoutez la gélatine en remuant, jusqu'à dissolution. Une fois la crème tiédie, ajoutez le buttermilk et versez dans le cadre inox. Réservez au congélateur 2 heures environ.

Ingrédients pour le **lemon curd** : 3 oeufs, le zeste d'un citron, 100gr de sucre, 160gr de jus de citron, 1 feuille et demie de gélatine (3 grammes), 150gr de beurre coupé en petits morceaux.

Faites ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide, environ 10 minutes. Pendant ce temps, montez les oeufs avec le zeste de citron et le sucre, puis ajoutez le jus de citron. Transférez le tout dans une casserole, à feu moyen, ajoutez le beurre en fouettant, puis la gélatine essorée. Mélangez jusqu'à épaississement de la crème. Laissez tiédir.

Montage : sortez la panna cotta du congélateur, enlevez le cadre et lavez-le. Puis posez-le sur l'assiette de service et mettez le biscuit aux amandes sur le fond, versez le lemon curd tiédi, puis couvrez avec la panna cotta. Réservez au congélateur 2/3 heures.

Pendant ce temps, préparez les meringues.

Les meringues : pesez 2 blancs d'oeufs (par ex. 70gr) et montez-les en neige avec le même poids de sucre semoule (70gr). Une fois montés, ajoutez le même poids de sucre glace tamisé (70gr) et les graines d'une demie gousse de vanille, mélangez délicatement à la spatule et transférez dans une poche à douille lisse, de petit diamètre. Dressez des boudins sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé et enfournez pendant une heure à 160°C. Une fois refroidies, conservez les meringues dans une boîte hermétique.

Laissez décongeler l'entrémets 2 heures ou toute la nuit au réfrigérateur et, avant de servir, coupez-les en carrés, décorez avec les bâtonnets de meringue et un peu de zeste de citron vert.