



Javanais et mousse au citron

Javanais (pour 6 personnes)

- 8 blancs d'œufs (2 bols séparés 7 + 1)
- 30 g de sucre semoule + 185 g
- 75 g de massepain
- 30 g de farine
- 180 g d'amandes broyées

Pour la garniture

- 10 cl d'eau
- 250 g sucre semoule
- 2 jaunes d'œuf
- 1 œuf
- 300 g beurre ramolli
- Café soluble

Pour la ganache au chocolat

- 25 cl de crème
- 200 g de chocolat
- 1 c à s de sucre
- 1 c à s de beurre

1/ Préchauffez votre four à 220°.

2/ Battez 7 des 8 blancs d'œuf en neige très ferme, avec les 30g de sucre semoule. Mélangez le blanc d'œuf restant au massepain et battez légèrement jusqu'à élimination complète des grumeaux.

3/ Mélangez la farine tamisée aux amandes et aux 185g de sucre et incorporez délicatement ce mélange aux blancs en neige, ajoutez ensuite le massepain.



- 4/ Chemisez la plaque à four avec du papier sulfurisé. Etalez très finement la pâte par-dessus. Faites cuire 8 minutes et laissez refroidir.
- 5/ Pour la crème au beurre, faites un sirop avec le sucre semoule et l'eau et faites chauffer jusqu'à 118°C. Puis laissez-le refroidir.
- 6/ Pour la ganache au chocolat, faites chauffer la crème avec le beurre et le sucre jusqu'à ébullition. Mélanger pour obtenir une préparation homogène.
- 7/ Hors du feu, ajouter le chocolat en morceaux. Laisser reposer 5 min puis mélanger jusqu'à obtention d'une crème lisse.
- 8/ Battez les jaunes d'œuf et l'œuf. Ajoutez le sirop de sucre refroidi, en filet. Ajoutez ensuite le beurre ramolli, en battant constamment. Laissez refroidir au réfrigérateur pendant 10 minutes. Incorporez le café soluble suivant votre goût.
- 9/ Coupez le biscuit aux amandes en tranches de même dimensions. Etalez la crème au beurre entre les tranches. Terminez par une couche de ganache au chocolat.
- 10/ Servez votre javanais sur assiette et dégustez.

Mousse au citron (pour 4 personnes)

- Le jus de 2 citrons
- 3 œufs
- 60 g de sucre semoule
- 2 feuilles de gélatine
- 1 pincée de sel

- 1/ Faites ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
- 2/ Séparez les jaunes des blancs d'œufs. Mélangez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le jus de citron au mélange sucre-jaune d'œufs. Faites épaissir la préparation sur feu très doux en remuant constamment. Arrêtez la cuisson dès épaississement.
- 3/ Essorez la gélatine puis faites-la dissoudre dans une cuillère à soupe d'eau chaude. Ajoutez-la au mélange précédent. Laissez refroidir. (Mettre la prépa au frigo)
- 4/ Battez les blancs d'œufs en neige très ferme avec la pincée de sel. Incorporez-les très délicatement à la crème au citron.

5/ Répartissez la mousse dans des coupes, verres ou petits pots. Laissez prendre au réfrigérateur pendant deux heures au moins avant de déguster.

6/ Servez les mousses dans une verrine et accompagnées de petits biscuits et une rondelle de citron en décoration.

REGARDEZ LA PREPARATION EN VIDEO :