



## ENTREMETS MOJITO D'ISABELLE

Pour 8 personnes :

Pain de Gênes menthe / rhum :

280g massepain artisanal 50/50 (pâte d'amande) - 4 oeufs - 40g farine - 2 pées levure chimique - 40g beurre salé fondu - 2 càs jus de citron fraîchement pressé - 4 càs rhum brun - 2 belles poignées feuilles de menthe fraîche + 4 càs rhum brun pour puncher

Préchauffer le four à 180°.

Dans le bol du robot coupe, mixer ensemble la pâte d'amande, les oeufs entiers et les feuilles de menthe jusqu'à obtenir un mélange homogène et mousseux. Ajouter la farine, la levure, le jus de citron, le rhum et le beurre, mixer encore, jusqu'à obtenir une pâte homogène. Couler la préparation dans un cadre (flexipat ½ format) sur une épaisseur de ±1cm et enfourner pour 12 minutes.

Après cuisson, laisser tiédir puis répartir les 4 càs de rhum sur le biscuit à l'aide d'un pinceau (ça s'appelle "puncher").

Laisser complètement refroidir.

Crème citron vert : (à faire la veille)

120gr jus de citron vert fraîchement pressé - 2 feuilles de gélatine (4g) - 140g sucre - 4 oeufs - 130g beurre - Faire tremper la gélatine dans un grand volume d'eau froide.

Chauffer doucement le jus de citron. Au fouet à main, dans un saladier, battre les oeufs et le sucre, verser le jus de citron chaud dessus, sans cesser de mélanger, reverser le mélange dans la casserole et remettre sur le feu jusqu'à épaississement. Hors du feu ajouter la gélatine essorée. Laisser la préparation tiédir. Quand elle atteint 40°, ajouter le beurre en petits morceaux, mélanger puis lisser au mixer plongeant. Filmer au contact et placer au frais minimum 12 heures.

Dressage : une poignée amandes concassées - 1 càs sucre - qlques sommités de menthe - un citron vert bio -

Chauffer à sec une poêle antiadhésive, y faire torrifier les amandes. Dès qu'ils sont blonds, les saupoudrer de sucre et remuer pour caraméliser uniformément. Débarrasser sur une plaque et séparer avec la pointe d'un couteau, laisser refroidir.

Détendre la crème citron vert en la fouettant quelques secondes, la placer dans une poche munie d'une douille lisse.

Dresser la crème sur le biscuit, ajouter quelques bâtonnets d'amandes caramélisés et des petites feuilles de menthe, à l'aide d'une râpe fine zester un peu de citron vert sur le tout. Réserver au frais jusqu'à dégustation.

\*Tout peut être préparé la veille :

- pain de gênes filmé, réservé à t° ambiante ds bte hermétique
- amandes caramélisées ds petite boîte métallique
- crème citron au frais dans boîte hermétique. Dressage le jour même.

**Menus Propos © 2007**

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr