

## Le Mojito



Pour un entremets 6 personnes

### Biscuit cuiller :

100g sucre  
4 œufs  
100g farine

Clarifier les œufs.

Monter les blancs au batteur, les serrer avec le sucre.  
Incorporer délicatement les jaunes puis la farine tamisée.

Dresser directement deux disques de 16cm, saupoudrer de sucre glace avant cuisson.

### Sirop menthe/citron vert :

75g eau  
30g sucre  
25g jus citron vert  
5g zeste citron vert  
10g menthe

Porter à ébullition l'eau et le sucre.

Refroidir le sirop, ajouter le jus et le zeste de citron ainsi que la menthe ciselée.

Laisser infuser au réfrigérateur 2 heures au moins.

### Gelée concombre/menthe/citron vert :

200g concombre  
25g segments de citron vert  
20g menthe ciselée  
50g sirop menthe/citron vert  
20g dextrose  
20g masse gélatine

Retirer les pépins des concombres, tailler en brunoise, tailler les segments de citron vert en dés, ciseler la menthe, tout mélanger.

Fondre la masse gélatine dans le sirop, ajouter le dextrose mélanger les deux masses. Mixer légèrement avec le mixeur plongeant, mouler et surgeler.

### Bavaroise citron vert :

135g lait entier  
65g crème  
9g poudre de lait  
10g zeste citron vert  
75g sucre  
20g jaunes  
35g masse gélatine  
200g crème montée

Faire bouillir le lait, la crème la poudre de lait et les zestes.  
Blanchir les jaunes avec le sucre.  
Cuire la crème. Ajouter la gélatine gonflée.  
Refroidir directement à 4°C.  
Lisser la bavaroise et incorporer la crème montée.  
Utiliser directement.

### Appareil à pistolet blanc :

150g couverture ivoire  
150g beurre de cacao  
Qs. colorant liposoluble blanc

Fondre à 45°C la couverture ivoire et le beurre de cacao, ajouter le colorant et mixer. Filtrer et utiliser directement.

### Gelée menthe/citron vert :

200g eau  
40g sucre  
25g menthe fraîche  
Le zeste et le jus d'un citron vert  
54g masse gélatine  
Qs. colorant vert

Porter à ébullition l'eau et le sucre. Refroidir.  
Ajouter la menthe ciselée et le zeste dans le sirop froid. Laisser infuser une nuit au réfrigérateur.  
Chinoiser le sirop, réchauffer une partie du sirop pour faire fondre la masse gélatine, couler en moule.  
Surgeler, conserver une partie au réfrigérateur pour couper des cubes pour le décor.

## Montage :

Imbiber les disques de biscuit cuiller à l'aide du sirop menthe/citron vert.

Pour l'entremets, réaliser un montage à l'envers, pocher la mousse dans un cercle de 18cm de diamètre, chemiser les bords, puis déposer l'insert de gelée concomre.

Pocher un peu de mousse et déposer un premier biscuit, pocher de nouveau jusqu'à 90% de la hauteur du moule puis déposer le second disque de biscuit. Lisser puis surgeler.

Démouler les entremets surgelés, pulvériser l'appareil à pistolet blanc sur les entremets.

Déposer le tourbillon de gelée au centre de l'entremets.

Pocher quelques points de crème montée sucrée, décorer à l'aide de citron vert, de cubes de gelée, de biscuit éponge blanc, de zestes de citron vert et de feuilles de menthe.

