

Délice de l'Empereur



Pour 12 cercles:

- 1 kg de clémentines de corse
- 1 pot de confiture de clémentines et d'oranges de corse (315 g)
- 250 g de fromage-blanc de corse
- 250 g de crème liquide 35% de corse
- 2 oeufs de corse 😊
- 100 g de sucre en poudre
- 5 feuilles de gélatine (10 g env.)
- 1 génoise sur feuille

Sirop:

- 350 ml de sirop à 30°
- 4 càs de mandarine impériale

Gelée de clémentines:

- 375 ml de jus de clémentines
- 185 ml de sirop à 30°
- 6 feuilles de gélatine (12 g env.)

Hacher le zeste d'une clémentine, blanchir, réserver. Préparer le sirop, ajouter la mandarine impériale. Découper des disques de génoise, les imbiber de sirop. Tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Dans une calotte sphérique en inox, blanchir les oeufs entiers avec le sucre. Monter l'appareil en plaçant la calotte au bain-marie, lorsque l'appareil a doublé de volume et atteint une température voisine de 50°C environ, y dissoudre les feuilles de gélatine égouttées et pressées. Retirer la calotte du bain-marie et continuer de fouetter jusqu'à refroidissement. Fouetter la crème en chantilly, lisser au fouet le fromage blanc. Incorporer le fromage blanc aux oeufs, puis la crème fouettée, ajouter le zeste haché de la clémentine. Ajouter dans chaque cercle 1 càc de confiture de clémentines et d'oranges, répartir sur la génoise. Remplir au 3/4 les cercles de mousse fromage-blanc à l'aide d'une poche et douille unie. Étaler la confiture sur les disques de génoise puis les disposer sur la mousse, imbiber à nouveau la génoise au sirop, réserver au frais. Peler à vif quatre clémentines, lever les segments et les couper en petits morceaux, les répartir sur la génoise. Presser le jus des clémentines restantes, ajouter le sirop, faire chauffer un peu de ce mélange pour y dissoudre la gélatine; verser la gelée avant la prise complète dans les cercles, réserver au frais