

 Lemon curd :

2 œufs

160 ml de jus de citron jaune

100 g de sucre

30 g de maïzena

Fondant :

125 g de crème épaisse

le zeste de 1 citron

3 œufs

40 g de farine

40 g d'amande en poudre

1 pincée de sel

1 cc de sucre en poudre

50 g de framboises

Lemon curd épais : (à faire quelques heures avant)

Dans une casserole, délayer la maïzena dans le jus de citron (froid) ajouter le sucre, les œufs un à un.

Faire épaissir sur feu assez doux en remuant souvent.

Le lemon curd doit avoir la consistance d'une crème pâtissière bien épaisse.

Laisser le lemon curd complètement refroidir et mettre au frais.

Fondant :

Dans un saladier, détendre délicatement le lemon curd avec la crème épaisse.

Ajouter le zeste de citron puis les 3 jaunes et mélanger à la spatule.

Incorporer la farine et la poudre d'amande.

Monter les blancs en neige avec la pincée de sel.

Lorsqu'ils moussent ajouter 1 cc de sucre et continuer à battre jusqu'à ce qu'ils soient fermes.

Préchauffer le four à 180°c.

Verser la pâte dans un moule beurré et sucré.

Enfoncer les framboises. Cuire pendant 20-25 mn.

Laisser complètement refroidir pendant plusieurs heures.