

## Cylan de Philippe Conticini

### Ingrédients pour un cadre de 17\*17 :

Confit de citron à l'estragon :

#### Le confit de citron à l'estragon :

150g de jus de citron  
75g de sucre en poudre  
50g d'écorces de citron  
1 cc d'estragon surgelé

Prélevez les écorces de citron en laissant le moins possible de membrane blanche. Plongez les dans une casserole remplie à moitié d'eau froide et portez à ébullition. Répétez cette opération 2 fois. Dans une casserole, faites cuire les écorces blanchies avec le jus de citron et le sucre à petit bouillon pendant une trentaine de minutes (il ne doit plus rester beaucoup de jus). Ajoutez l'estragon et mixez.

#### Biscuit cylan :

110g d'œuf  
50g de sucre  
1 cc de miel toutes fleurs  
1 cc de confit de citron à l'estragon  
30g de beurre fondu  
60g de farine  
20g de jus de citron

Battez à vitesse moyenne les œufs avec le sucre, le miel et le confit de citron. Au bout de 10 minutes, le mélange doit former un bec d'oiseau. Ajoutez alors la farine puis le beurre fondu encore chaud et enfin le jus de citron. Mélangez délicatement à la maryse. Versez cette pâte sur une plaque recouverte de papier cuisson et faites cuire 8-10min à 170°. Laissez refroidir puis taillez deux carrés de 15\*15.

#### Infusion au thé au jasmin :

100g d'eau  
20g de thé au jasmin

Faites bouillir l'eau et versez sur le thé. Laissez infuser 4 minutes.

#### Crèmeux au thé au jasmin :

65g d'infusion au thé  
70g de crème liquide  
30g de jaune d'œuf

20g de sucre  
100g de chocolat au lait  
2g de gélatine ramollie dans l'eau froide

Mélangez les œufs avec le sucre puis ajoutez les 65g d'infusion. Mélangez et mettez au bain marie comme un sabayon. Fouettez sans arrêt jusqu'à ce que la préparation double de volume. Incorporez alors la crème liquide puis la gélatine essorée. Mélangez soigneusement puis ajoutez le chocolat au lait fondu. Mélangez puis versez dans un cadre de 15\*15 sur 7-8 mm d'épaisseur. Mettez au frais puis au congélateur pendant 1 heure.

### **Croustillant duja et chocolat blanc :**

#### **Pour le duja :**

600g d'amandes entières brutes  
400g de sucre glace

Faites torréfier les amandes à 140° pendant 40 minutes. Passez les au mixer avec le sucre glace en plusieurs fois, jusqu'à obtenir une pâte.

#### **pour le croustillant :**

40g de duja  
25g de chocolat blanchisse1 pincée de fleur de sel  
15g de pailleté feuillantine

Faites fondre le chocolat blanc. Ajoutez le duja puis le pailleté feuillantine. Mélangez bien et ajoutez la fleur de sel.

Versez sur une plaque recouverte de papier cuisson sur 5 mm d'épaisseur. Faites cristalliser pendant 2 heures. Quand il est bien dur, taillez un carré de 15\*15.

Mousse au chocolat blanc :

### **Meringue italienne :**

3 blancs d'œuf  
145g de sucre  
40g d'eau

Faites chauffer le sucre et l'eau à 118°. Montez les blancs en neige et lorsqu'ils sont mousseux, versez le sirop en filet dessus tout en continuant à fouetter. Continuez de fouetter pendant 15 minutes (les blancs doivent former un bec d'oiseau).

### **Mousse :**

200g de crème liquide montée en chantilly mousseuse  
100g de chocolat blanc  
40g de crème liquide  
5g de gélatine ramollie dans l'eau froide  
1 cc rase de zeste de citron jaune (dans l'idéal de main de Boudha)  
60g de meringue italienne  
Portez les 40g de crème liquide à ébullition et versez sur le chocolat blanc préalablement

fondu. Ajoutez la gélatine essorée et mélangez soigneusement. Ajoutez les zestes de citron puis incorporez la meringue italienne en deux fois. Ajoutez enfin la chantilly en deux fois aussi et délicatement.

**Montage :**

Déposez un carré de 16\*16. Tapissez les bords et surtout pas le fond de mousse au chocolat blanc. Déposez au milieu un carré de biscuit cylan. Nappez le biscuit de confit de citron en très fine couche et posez par-dessus le carré de croustillant duja. Nappez le de confit de citron puis d'une couche de 3-4 mm de mousse au chocolat blanc. Placez le second carré de biscuit cylan que vous napperez d'une couche de 2-3 mm de mousse au chocolat blanc. Coiffez le tout avec le carré de crémeux au thé. Recouvrez l'ensemble avec le reste de mousse au chocolat blanc. Mettez le tout au frais au moins 1 heure.

**Décor :**

Soit vous recouvrez avec des copeaux de chocolat blanc, soit avec un nappage blanc et vanille soit si vous avez un pistolet à peinture vous pouvez le pulvériser. C'est ce que je comptais faire mais impossible de faire fonctionner mon pistolet donc j'ai fait une fine coque de chocolat blanc.